

Savoir adapter des recettes à des convives spécifiques

Proposition de technologie professionnelle d'une durée de 2 heures

ORGANISATION, INTENTIONS DU PROJET PÉDAGOGIQUE

Cette proposition pédagogique s'appuie sur une réalité professionnelle : la restauration au sein du CHU de Lille. Il est proposé tout d'abord d'appréhender le plus concrètement que possible, les méthodes et protocoles de création ainsi que ceux de production des cuisines de ce centre hospitalier.

De nombreuses mises en situation vidéos seront proposées pour animer le cours

Après cette introduction il sera proposé d'amener les élèves à créer des recettes adaptées avec des PAI (produits appertisés) dans le contexte d'une cuisine collective hospitalière à destination des personnes âgées.

Cadre pluridisciplinaire : Ce cours pourra être introduit par une séquence Sciences Appliqués axée sur les contraintes des plans menus dédiés aux personnes âgées ou se poursuivre d'une séquence gestion sur le thème de la maîtrise des coûts.

CHOIX DU THÈME

La conception d'entrées et de desserts pour personnes âgées respectant tant les contraintes nutritionnelles et organoleptiques que les contraintes liées à la production d'un CHU. Voir le cours de Sciences Appliqués plan alimentaire attaché à ce CHU.

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES RECHERCHES

1. Savoir élaborer entrées et desserts pour personnes âgées avec des PAI (produits appertisés) en tenant compte tant de contraintes organoleptiques que de contraintes liées au mode de production.
 2. Mettre en valeur la qualité organoleptique (odeurs, saveurs, couleurs) des plats à partir de leur élaboration.
 3. Travailler autour du conditionnement (mise en assiette pour plateau) au moment de la distribution dans le service de gériatrie.
- De façon à respecter au mieux le référentiel bac pro, il nous semble que le travail des élèves doit s'orienter vers la créativité et la logique de travail, en considérant tous les paramètres du CHU, de façon à les confronter le temps d'une ou plusieurs plages de cours à des difficultés réelles.

Synthèse des contenus

Cours de Technologie

Mise en situation avec vidéos sur les cuisines du CHU et nature des produits qui y sont utilisés (Frais et différents P.A.I.) en fonction des contraintes propres à la production avec focus sur les Produits Appertisés.

Création de recettes adaptées à partir de produits fixés (poissons et fruits appertisés) pour personnes âgées et production des fiches techniques

Travaux Pratiques

Réalisation d'une entrée et d'un dessert dans un contexte de production type Cuisine CHU

Comprendre quelques recettes réalisées par l'enseignant avec découpage thématique de leur production (Comment, avec quels produits, par qui, pour qui...)

PRÉ REQUIS

- Connaissances des gammes de produits (entre autre : appertisés)
- Connaissances des contraintes d'un plan menu (voir proposition de séquences Sciences Appliquées sur ce DVD)

Afin de rendre ce cours de Cuisine efficace, au travers d'une action pluridisciplinaire prévue dans ce DVD, il serait bon de réaliser avant ce cours la séquence pédagogique Sciences Appliquées proposée et ayant pour objectif : Maîtrise des plans menus pour personnes âgées .

Savoir adapter des recettes à des convives spécifiques

FICHE DE DÉROULEMENT PEDAGOGIQUE Page 1/2 POUR PHASE 1 : Cours de TECHNOLOGIE (2 heures)

Contenus	Objectifs	Activités		Moyens
		Professeur	Elèves	
1. Présentation du thème Durée : 5 mn	<ul style="list-style-type: none"> Savoir adapter des recettes à des convives spécifiques 	<ul style="list-style-type: none"> Distribue fiche de travail élève et anime 	<ul style="list-style-type: none"> Prennent connaissance Commentent 	<ul style="list-style-type: none"> o fiche de travail élève
2. Situation : La restauration au Centre Hospitalier de Lille Durée : 15 mn	<ul style="list-style-type: none"> Prendre acte des moyens du CHU et des différentes prestations de restauration mises en œuvre. 	<ul style="list-style-type: none"> Projette Vidéo: CHU Lille et Vidéo masse achats et coût moyen repas » Questionne les élèves sur ce qu'ils ont retenu de la présentation du CHU avec le document Questionnaire élève 	<ul style="list-style-type: none"> Visionnent les vidéos Questions – réponses avec Questionnaire élève 	<ul style="list-style-type: none"> o Vidéo: Présentation CHU Lille et Vidéo masse achats et coût moyen repas » . Total 6 mn o Questionnaire élève
3. Rappels synthétiques. Quelques caractéristiques des produits appertisés Durée : 15 mn	<ul style="list-style-type: none"> Saisir les arguments de l'acheteur d'appertisés. Se remémorer quelques caractéristiques des PAI appertisés 	<ul style="list-style-type: none"> Projette Vidéo : intérêt des appertisés puis support professeur 1 Distribue Doc élève 1, donne les consignes Mise en commun 	<ul style="list-style-type: none"> Visionnent vidéo puis support enseignant 1 et réagissent Complète par groupe de 2 ou 3 le Doc élève 1 Mise en commun 	<ul style="list-style-type: none"> o Vidéo : Intérêts des appertisés (2 mn30) o Support professeur 1 o Document élève 1 o Doc professeur 1
4. Situation: Exemple de production et de distribution d'entrées froides au Centre Hospitalier Durée : 20 mn	<ul style="list-style-type: none"> Découvrir une situation de production culinaire en cuisine collective 	<ul style="list-style-type: none"> Projette et commente Vidéo : Production d'une entrée froide <i>Possibilité de diffuser aussi en intro : la vidéo : Présentation labo entrées froide</i> Méthode interrogative et mise en commun 	<ul style="list-style-type: none"> Visionnent la vidéo Questions - réponses 	<ul style="list-style-type: none"> o VIDEO : Production d'une entrée froide Durée (3 mn 30) <i>(si nécessaire vidéo : Présentation labo entrées froides : 2 mn 30)</i>
	<ul style="list-style-type: none"> Découvrir une situation de distribution de plateaux vers les personnes âgées 	<ul style="list-style-type: none"> Projette et commente Vidéo : Distribution chariots bi température <i>Possibilité de diffuser aussi en fin : la vidéo : Réaction en chambre d'un convive</i> Méthode interrogative et mise en commun 	<ul style="list-style-type: none"> Visionnent la vidéo Questions - réponses 	<ul style="list-style-type: none"> o VIDEO : Distribution par chariots bi température (3 mn) <i>Possibilité de diffuser aussi en fin : la vidéo : Réaction en chambre d'un convive</i>
5. Comparaisons des 5 gammes produits Durée : 10 mn	<ul style="list-style-type: none"> Proposer avantages et inconvénients des gammes produits en fonction de la situation CHU 	<ul style="list-style-type: none"> Distribue doc élève 2 et pose les questions Réponses collectives 	<ul style="list-style-type: none"> Par groupe étudiant doc élève 2 et inscrivent les réponses 	<ul style="list-style-type: none"> o Document élève 2 o Doc professeur 2

Savoir adapter des recettes à des convives spécifiques

SUITE FICHE DE DEROULEMENT PEDAGOGIQUE Page 2/2 POUR PHASE 1 : Cours de TECHNOLOGIE (2 heures)

Contenus	Objectifs	Activités		Moyens
		Professeur	Elèves	
<p>6. Analyser 2 fiches techniques recettes pour personnes âgées Durée : 15 mn</p>	<ul style="list-style-type: none"> Analyser une fiche technique d'une entrée et d'un dessert pour les personnes âgées avec des produits appertisés 	<ul style="list-style-type: none"> Présente les 2 fiches techniques réalisées et fixe l'objectif en distribuant doc élève 3 Méthode interrogative et mise en commun 	<ul style="list-style-type: none"> Par groupe étudient les fiches techniques et justifient avec doc élève 3 	<ul style="list-style-type: none"> o fiches techniques 1 et 2 (proposition) (1 entrée et 1 dessert) o Doc élève 3 o Doc professeur 3
<p>7. Situation: Un chef s'exprime en matière de création : Durée : 10 mn</p>	<ul style="list-style-type: none"> Analyser les propos d'un Chef 	<ul style="list-style-type: none"> Projette et commente Vidéo : Création, propos de Philippe MAHIEUX Méthode interrogative et mise en commun 	<ul style="list-style-type: none"> Visionnent la vidéo Questions - réponses 	<ul style="list-style-type: none"> o Vidéo : Création, propos de Philippe MAHIEUX (2m30)
<p>8. Création d'une entrée pour des personnes âgées et élaboration de la fiche technique DUREE : 30 mn</p>	<ul style="list-style-type: none"> Découvrir un panier produits Imaginer une recette adaptée aux personnes âgées avec P.A.I. Produits appertisés du panier Réaliser une fiche technique d'une entrée froide pour personnes âgées Réaliser une fiche technique pour un dessert pour des personnes âgées. 	<ul style="list-style-type: none"> Distribue un panier produits Support élève 2 Présente la nature des travaux attendus Conduit plusieurs élèves à chercher sur le moteur de recherche du DVD quelques recettes pouvant être adaptées aux personnes âgées Méthode interrogative et mise en commun Propose aux élèves de créer leur propre entrée froide et dessert pour des personnes âgées et de bâtir leurs fiches techniques 	<ul style="list-style-type: none"> Pendant qu'au vidéo projecteur quelques élèves élèves cherchent l'un après l'autre sur le moteur de recherche du DVD quelques recettes pouvant être adaptées aux personnes âgées les autres prennent des notes et idées recettes Réalisent par 2 ou 4 une fiche technique d'une entrée froide et une fiche technique pour un dessert à l'attention des personnes âgées. 	<ul style="list-style-type: none"> o Support élève 2 o Moteur de recherche du DVD « 1000 et 1 variations gourmandes avec les appertisés » o Fiches techniques vierges

Afin de rendre ce cours de Cuisine efficace, au travers d'une action pluridisciplinaire prévue dans ce DVD, il serait bon de réaliser avant ce cours la séquence pédagogique Sciences Appliquées proposée et ayant pour objectif : Maîtrise des plans menus pour personnes âgées .

Savoir adapter des recettes à des convives spécifiques

FICHE DE DEROULEMENT PEDAGOGIQUE POUR PHASE 2 : TP (2 heures)

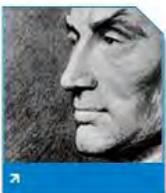
Contenus	Objectifs	Activités		Moyens	
		Professeur	Elèves		
<p>Production d'une entrée et d'un dessert pour des personnes âgées et élaboration de la fiche technique</p> <p>DUREE : 60 mn</p>	<ul style="list-style-type: none"> Produire 2 recettes adaptées aux personnes âgées dans un contexte de production et distribution hospitalière. 	<ul style="list-style-type: none"> Le professeur aura pris soin de préparer, les paniers pour chaque groupe respectif avec en plus un panier général (quelques légumes, épices et assaisonnements divers), permettant à chaque groupe d'élèves de retravailler sa recette lors du TP. 	<ul style="list-style-type: none"> Les élèves arrivent en cours et reforment les groupes de travail, leur ayant permis la réalisation des fiches techniques (création). 	<ul style="list-style-type: none"> Salle de TP Appareil photo travail possible directement sur ordinateur pour créer la fiche « en direct » 	
		<ul style="list-style-type: none"> Arrivée et lancement de cours, rappel de l'objectif premier : <i>Réaliser une recette simple et accessible à tous (consommateurs et cuisiniers), pouvant être servie pour un grand nombre et en respectant le type de clientèle désignée.</i> 	<ul style="list-style-type: none"> Mise en place des postes de travail vérification des marchandises, salubrité, respect des calibres. Répartition en interne, dans chaque groupe des postes de production qui fait quoi ! Détermination d'un rapporteur spécifique à chaque groupe 		<p>Lors de cette mise en situation de la théorie, l'accompagnement est très important en effet l'apport d'un professionnel de santé, d'un professeur de Sciences Appliquées ou, d'un chef de collectivité sera à mon sens pour les élèves un plus lors de l'élaboration des recettes.</p>
		<ul style="list-style-type: none"> Suivi de l'enseignant sur chaque poste 	<ul style="list-style-type: none"> Réalisation, avec toutes les 10 minutes des arrêts afin de juger la bonne tenue du cahier de route. 		
		<ul style="list-style-type: none"> Les techniques finales doivent être encadrées Faire déguster (test organoleptique) Gérer les confrontations d'idées 	<ul style="list-style-type: none"> Dégustations Echanges 		
		<ul style="list-style-type: none"> IDEE : L'enseignant pourrait inviter un professionnel du secteur afin d'affiner avec les élèves certains points clés (Assaisonnements, textures, dressages...) 			
		<ul style="list-style-type: none"> Conclusion 	<ul style="list-style-type: none"> Lors des présentations finales les élèves devront être capables d'expliquer comment et surtout pourquoi ils ont choisi cette technique ou tel ou tel produit etc. Les recettes validées devront être ressorties sur une nouvelle fiche technique au propre avec photo 		

Afin de rendre ce cours de Cuisine efficace, au travers d'une action pluridisciplinaire prévue dans ce DVD, il serait bon de réaliser avant ce cours la séquence pédagogique Sciences Appliquées proposée et ayant pour objectif : Maîtrise des plans menus pour personnes âgées .

Fiche de travail élève

THEME : les produits alimentaires intermédiaires

Titre : Savoir adapter des recettes à des convives spécifiques



Quand vous ouvrez une boîte de conserve, vous le devez à un génial inventeur : Nicolas Appert. 60 ans avant Louis Pasteur, cet essonnien d'adoption a découvert les chaînes de sécurité alimentaire qui préservent la qualité bactériologique des produits. Aujourd'hui, chacun d'entre nous consomme 50 kg de ces boîtes par an.



Né en Champagne, Nicolas Appert réalise ses premières tentatives de conservation en utilisant des bouteilles de... Champagne qui présentaient l'avantage d'être très résistantes....

Objectif principal :

Etre capable de créer des recettes adaptées aux personnes âgées dans un contexte de production type Centre hospitalier en utilisant des produits appertisés.

Mise en situation

Vous êtes responsable d'une unité de restauration dans un établissement de soins. Par souci de varier les menus des convives (patients âgés, sans pathologies particulières), la direction vous demande de créer à partir d'une liste prédéfinie de produits : 2 entrées et 2 desserts attractifs et répondant aux impératifs mis en place :

Outre le respect du type de convive cité ci-dessus, vous devrez respecter pour bien atteindre vos objectifs, le fait que :

Les recettes devront être réalisables pour un grand nombre de personnes

Les recettes devront être facilement réalisables par tous et pas seulement par des personnels hautement qualifiés

Les recettes nécessiteront l'utilisation d'un nombre restreint de produits et de manipulations (pour des soucis bactériologique, et économique)

Il faudra prendre en compte des différents matériels utilisés en milieu hospitaliers, tant dans la fabrication des plats que dans leurs dressages.

Les produits utilisés devront être en adéquation avec le milieu des établissements de soins par exemple : *Utilisation des produits appertisés.*

De plus, il faudra prendre en compte la psychologie du convive « type », et donc travailler sur les textures, sur l'approche visuelle

et aussi sur des variantes de plats « anciens », du terroir par exemple (la notion régionale, est très importante)

Une fois, tous les paramètres étudiés et pris en compte, il faudra mettre en place et réaliser de façon cohérente, une fiche technique pour chaque plat.

Déroulement :

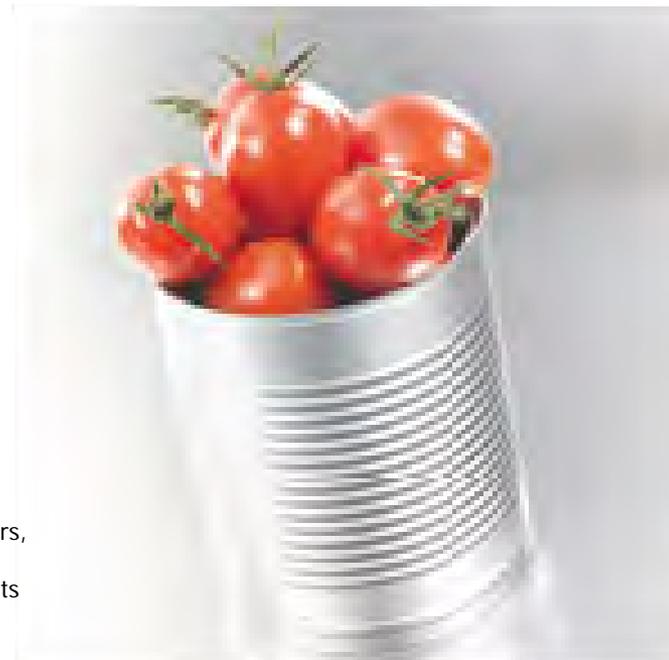
Découverte du Centre Hospitalier de Lille (nature du site, type de produits utilisés...)

Point sur les P.A.I et focus sur les produits appertisés

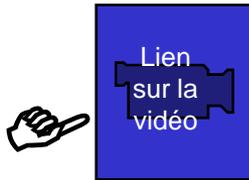
Découverte d'une production d'entrées froides en situation au CHU de Lille

Présentation de recettes déjà réfléchies pour personnes âgées

Création de recettes pour personnes âgées et élaboration des fiches techniques

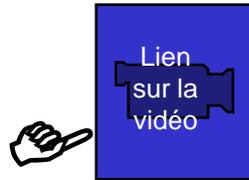


Vidéos de situation 1



[Vidéo « Présentation CHU de Lille »](#)

Durée: 2 mn30



[Vidéo « Masse des achats, coût moyen des repas, place de l'appertisé ».](#)

Durée: 3 mn 30

Patrick OBIN, Responsable des achats

Questionnaire élève suite vidéo de situation

Nombre de patients hospitalisés en 2007 :

Nombre de couverts produits chaque jour en 2007 :

Fourchette du prix moyen matières d'un repas produit :

Nombre de sites de production :

Nombre de personnes attachées à la restauration :

Budget annuel total achats matières :

Nombre de repas produit par an :;

Réponses professeur suite vidéo de situation

Nombre de patients hospitalisés en 2007 : **83 000**

Nombre de couverts produits chaque jour en 2007 : **12 000**

Fourchette du prix moyen matières d'un repas produit : **de 2 à 2,20 €**

Nombre de sites de production : **3**

Nombre de personnes attachées à la restauration : **250**

Budget annuel total achats matières : **5 millions d'euros**

Nombre de repas produit par an : **2,7 millions**

Vidéo de situation 2



[Vidéo « Intérêts des appertisés au CHU de Lille »](#)

Durée: 2 mn30

Patrick OBIN, Responsable des achats

Support professeur 1 : P.A.I. utilisés au CHU de Lille (uniquement ont été isolés : légumes , fruits et poissons)

P.A.I. Légumes et fruits

Produits appertisés : 518 t.

83 tonnes de légumes soit 32 000 boites
435 tonnes de fruits soit : 8 700 boites et 415 000 portions individuelles

Produits réfrigérés : 273 t.

185 tonnes de pommes de terre épluchées
30 tonnes de frites
16 tonnes de salades mélangées
19 tonnes de poireaux coupés prêts à l'emploi
20 tonnes de carottes entières prêts à l'emploi
3,5 tonnes de champignons émincés

Produits surgelés : 240 t.

130 tonnes de de mono légumes crus
50 tonnes de légumes mélangés
30 tonnes de légumes à la crème
31 tonnes de légumes mixés en galets

P.A.I. Poissons

Produits surgelés : 35 t.

27 tonnes de poissons
8 tonnes de crustacés

Produits appertisés : 7 t.

7 tonnes de poissons soit 3 800 boites

**Le CRHU de Lille
confectionne et distribue
12 000 repas par jour**

La clientèle hospitalisée

- Chirurgie
- Maternité
- Médecine
- Rééducation
- Gériatrie
- Pédiatrie

Le personnel

- 3 sites de production
- 250 agents

Répartition restauration

- 55 % vers les patients
- 45 % vers le personnel

Document élève 1: Quelques caractéristiques des produits appertisés

Un atout pour la **gestion de** vos menus au **quotidien.**

- ✓ Facilité de
- ✓ Gain de temps :
- ✓ Economique :
- ✓ Stockage

En toute **sécurité** avec le respect de notre **environnement.**

- ✓ Des traitements thermiques qui vous garantissent
- ✓ Une rigoureuse de la matière première à l'utilisateur.



La conserve appertisée, des saveurs variées **toute l'année.**

- ✓ Une offre large :
- ✓ Des produits disponibles

La garantie d'une **alimentation saine et équilibrée.**

- ✓ Excellente couverture des
- ✓ Recommandations du PNNS*
 - . Consommation de fruits et légumes par jour
 - . Consommation de au moins deux fois par semaine.

Solution de **développement durable** grâce à son emballage métallique au **recyclage performant.**

- ✓ L'emballage : Boîtes en acier ou en aluminium % recyclables sans perte de ses qualités initiales.
- ✓ Conséquences pour notre planète :

Dans ce DVD : Une étude récente* confirme que la boîte de conserve figure dans le peloton de tête des emballages les plus « éco-efficaces. »

* Etudes TNO, Pays Bas, 2004

Doc professeur 1 : Quelques caractéristiques des produits appertisés

Un atout pour la **gestion de** vos menus au **quotidien**.

- ✓ Facilité de **préparation**.
- ✓ Gain de temps : **pas de lavage, de parage, d'épluchage**.
- ✓ Economique : **Bon rapport prix/portion**.
- ✓ Stockage à **température ambiante**.

En toute **sécurité** avec le respect de notre **environnement**.

- ✓ Des traitements thermiques qui vous garantissent **une sécurité bactériologique optimale**.
- ✓ Une **traçabilité** rigoureuse de la matière première à l'utilisateur.



La conserve appertisée, des saveurs variées **toute l'année**.

- ✓ Une offre large : des légumes aux poissons, des plats cuisinés aux sauces, des fruits aux compotes...
- ✓ Des saveurs disponibles à tout moment et en toutes saisons.

La garantie d'une **alimentation saine et équilibrée**.

- ✓ Excellente couverture des **besoins nutritionnels**.
- ✓ Recommandations du PNNS*
 - . Consommation de **5 fruits et légumes** par jour
 - . Consommation de **poissons** au moins deux fois par semaine.

Solution de **développement durable** grâce à son emballage métallique au **recyclage performant**.

- ✓ L'emballage : Boîtes en acier ou en aluminium **100 % recyclables** sans perte de ses qualités initiales.
- ✓ Notre planète : **A terme cela signifie de prélever moins de matières premières sur notre planète**.

Dans ce DVD : Une étude récente* confirme que la boîte de conserve figure dans le peloton de tête des emballages les plus « **éco-efficaces**. »

* Etudes TNO, Pays Bas, 2004

Vidéos de situation 3

- Découvrir une situation de production culinaire en cuisine collective



[VIDEO : Production d'une entrée froide](#)

Durée 3 mn 30

Philippe MAHIEUX, Chef de cuisine



[Si nécessaire vidéo : Présentation labo entrées froides](#)

Durée 2 mn 30

Philippe MAHIEUX, Chef de cuisine

- Découvrir une situation de distribution de plateaux vers personnes âgées



[Vidéo : Distribution chariots bi-température](#)

René Paul CARON Chef cuisine



Possibilité de diffuser aussi :

[Vidéo : Réaction en chambre d'un convive](#)

René Paul CARON Chef cuisine

Document élève 2 : Détermination avantages et inconvénients des différentes gammes produits

Remplissez le tableau ci-dessous en réfléchissant aux avantages et aux inconvénients de chacune des gammes en les replaçant bien sûr dans le cadre d'une production de masse avec une spécificité production «santé».

	nature des produits	Durée de conservation et mode stockage	Avantages (Utilisations en domaine santé)	Inconvénients (Utilisations en domaine santé)
1ère gamme	Brut, parfois lavé			
2ème gamme	Conservé par la chaleur Appertisé			
3ème gamme	Conservé par le froid négatif Surgelé			
4ème gamme	Cru sous atmosphère contrôlée			
5ème gamme	Cuit conditionné sous vide prêt à être réchauffé			

Document professeur 2: Détermination avantages et inconvénients des différentes gammes produits

Nature des réponses proposées dans le cadre d'une production de masse avec une spécificité production «santé»

	nature des produits	Durée de conservation et mode stockage	Avantages (Utilisations en domaine santé)	Inconvénients (Utilisations en domaine santé)
1ère gamme	Brut, parfois lavé	Faible Stockage réfrigéré	Fraîcheur ... quelques fois ne peuvent être remplacé par une autre gamme, exemple : quartier de tomate	Durée de conservation et stockage délicat Précautions sanitaires Attention aux variations saisonnières de prix Mise en œuvre longue
2ème gamme	Conservé par la chaleur Appertisé	De 1 à 3 ans Stockage T° ambiante	Stockage simplifié Très pratique de par sa durée de conservation et sa préservation des valeurs nutritive, Mise en œuvre facilitée même par un personnel peu qualifié	Ne couvre pas tous les produits comme les produits crus par exemple
3ème gamme	Conservé par le froid négatif Surgelé	De 3 à 9 mois Stockage à -18°C	Produit très pratique et rassurant sur le plan sanitaire, surtout pour certains comme le poisson.	... mais demande une logistique et un matériel de stockage spécifique. Organisation J-1 pour les mises en œuvre
4ème gamme	Cru sous atmosphère contrôlée	1 semaine environ Stockage +4°C	Permet de retrouver des produits de première gamme, dans un bon état.	... mais durée de conservation assez faible.
5ème gamme	Cuit conditionné sous vide prêt à être réchauffé	6/21/45j selon traitement Stockage +4°C	Bon conditionnement. Mise en œuvre facilitée.	mais là aussi le matériel et les locaux doivent être adaptés Attention aux prix élevés

Document élève 3

Analyse de 2 recettes adaptées à des convives type « personnes âgées en institution » : Inscrivez vos remarques et justifications

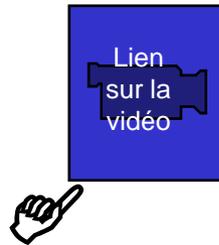
Nom des recettes	Recette N° 1 Avocat au thon	Recette N° 2 Trifle aux fruits et spéculoos
		JUSTIFICATIONS :
Choix des produits de base	PRODUITS :	PRODUITS :
	JUSTIFICATIONS :	JUSTIFICATIONS :
Choix des techniques de fabrication	TECHNIQUES :	TECHNIQUES :
	JUSTIFICATIONS :	JUSTIFICATIONS :
Choix de la présentation	JUSTIFICATIONS :	JUSTIFICATIONS :

Document professeur 3

Exemple de propositions sur 2 recettes

Nom des recettes	Recette N° 1 Avocat au thon	Recette N° 2 Trifle aux fruits et spéculoos
Choix des produits de base	PRODUITS : Avocat Thon au naturel appertisé Mayonnaise Laitue et tomate JUSTIFICATIONS : Simple et frais Amenant un produit très riche en vitamines et en lipides. Très apprécié en général en formule collective	JUSTIFICATIONS : Appellation permettant d'attiser la curiosité du patient PRODUITS : Salade de fruits en macédoine appertisés Spéculoos Fromage blanc JUSTIFICATIONS : Rappel nostalgique avec spéculoos Alliance laitage et fruits pour un apport nutritionnel riche en calcium, fibres et vitamines en fin de repas
Choix des techniques de fabrication	TECHNIQUES : Découpe de l'avocat en ½ Travail du thon et mayonnaise Dressage en ravier JUSTIFICATIONS : Association de techniques simples et rapides permettant d'assurer la salubrité des produits	TECHNIQUES : Répartition des préparations en verrine Fruits, sirop, fromage blanc sucré et brisure de spéculoos JUSTIFICATIONS : Dressage simple par opérations successives autorisant une main d'œuvre peu qualifiée
Choix de la présentation	JUSTIFICATIONS : Dressage pratique en « ravier calibré » pour des plateaux CHU, ravier de taille idéale pour disposer un avocat.	JUSTIFICATIONS : Travail en verrine ou ramequin transparent pour optimiser l'aspect visuel des différents ingrédients de la recette.

Vidéos de situation 4



[Vidéo : Création](#)

Durée 2mn 30

Philippe MAHIEUX, chef de cuisine

SUPPORT élève 2 : Panier produits

Produits	Unité	Prix en euros	
		HT	TTC
PRODUITS APPERTISÉS			
<i>Poissons</i>			
Thon au naturel	kg	7,13	8.53
Maquereaux	kg	5,65	6.76
Saumon	Kg	7,85	9.40
Sardines	Kg	8,36	10
<i>Légumes</i>			
Mais	kg	1,67	2
Betteraves	Kg	2,71	3.25
Olives noires dénoyautées	Kg	9,84	11.77
Olives vertes dénoyautées	kg	10,18	12.18
Oignons	Kg	0,82	0.99
<i>Fruits</i>			
Macédoine de fruits au sirop	Kg	2,54	3.04
Oreillons de pêches au sirop	Kg	2,30	2.76
Ananas au sirop	Kg	2,40	2.88
Cerises bigarreaux au sirop	Kg	1,71	2.05
Agrumes au sirop	kg	3,67	4.40

Produits	Unité	Prix en euros	
		HT	TTC
PRODUITS FRAIS			
<i>Fruits et légumes</i>			
Avocats 320/350	Pièce	0,62	0.75
Salade (type laitue)	Pièce	1,07	1.29
Tomates 47/57	Kg	1,49	1.79
Concombre	Pièce	0,55	0.66
Citron jaune	Kg	1,58	1.89
Poivrons rouges	Kg	4,16	4.98
Poivrons verts	Kg	5	5.98
Radis	Botte	0,86	1.03
Persil	Botte	0,73	0.88
Menthe	Botte	1,04	1.25

Produits	Unité	Prix en euros	
		HT	TTC
CRÉMERIE			
Fromage blanc	Kg	1,20	1.44
Crème liquide	L	2,24	2.68
Lait	L	0,49	0.59
Œufs entiers pasteurisés	L	2,54	3.04
Blancs d'œufs pasteurisés	L	2,60	3.12
Beurre	Kg	5,85	7
Mayonnaise en seau	L	3,72	4.46
Moutarde	Kg	1,93	2.32

Produits	Unité	Prix en euros	
		HT	TTC
ECONOMAT			
Sucre	Kg	1,16	1.39
Sucre glace	Kg	1,33	1.60
Spéculoos	Kg	2,76	3.31
Cacao	Kg	9,03	10.8
Cassonade brune	Kg	1,04	1.25
Farine	Kg	0,66	0.8
Cornichons	kg	4,61	5.52
Gelée déshydratée	Kg	0,97	1.17
Basilic déshydraté	Kg	128,20	153.33
Baies roses	Kg	37,62	45
Ciboulette déshydratée	Kg	158,86	190

Fiche technique 1



NOM DU PLAT :
AVOCAT AU THON

N° DE FICHE : **0001**

MATIERE	NOMBRE DE PORTIONS				
	PORTION	6	12	18	Prix H.T
FRAIS Avocat 320/350 Mayonnaise 5L Salade (type laitue) Tomates 47/57 Jus de citron SEC Thon au naturel 3/1 Olive noire dénoyautées 5/1 Note : Présence de sel dans les ingrédients donc inutile d'en rajouter	1/2 pièce = 175 g 8g 10g 1/6 = 20g 3cl 30g 1=5g	3 48g 60g 120g 18cl 180g 6 pièces	6 96g 120g 240g 36cl 720g 12 pièces	9 144g 180g 360g 54cl 540g 18 pièces	
METHODE DE PRODUCTION			MATERIEL		
Préparer la laitue, séparer les feuilles, laver et éponger Procéder au déboitage du thon, en respectant la procédure, égoutter et émietter Mélanger le thon et la mayonnaise pesée			Couteau d'office Bac gastronomique perforé Papier jetable Ouvre-boîte professionnel Calotte ou plaque gastronome Balance Gants jetables, spatule		
<u>Préparation</u>	<u>Temps</u>	DRESSAGE : Dressage en ravier Laver et couper l'avocat en 2 Retirer le noyau, citronner l'avocat Déposer une feuille de laitue au fond du ravier y déposer l'avocat Mettre une boule de mélange thon/mayonnaise sur le dessus Déposer 1/6 de tomate sur chaque avocat et une olive noire		Ravier rectangulaire Couteau d'office Plaque à débarrasser Cuillère à glace ou cuillère à soupe	
Mise en place Finition et dressage	15 min 10 min				
VAISSELLE	POIDS DE LA PORTION	STOCKAGE			
Ravier blanc rectangulaire	218 grammes	+ 4 C°			

Fiche technique 2



NOM DU PLAT
TRIFFLE FRUITS ET SPECULOOS

N° DE FICHE : 0002

MATIERE	NOMBRE DE PORTIONS				
	PORTION	6	12	18	Prix H.T
FRAIS					
Fromage blanc	50g	300g	600g	900g	
SEC					
Macédoine de fruits 5/1	30g	180g	360g	540g	
Spéculoos	15g	90g	180g	270g	
Vanille (extrait)	5g	30g	60g	90g	
Sucre	15g	90g	180g	270g	
NOTE : Selon la puissance de l'extrait de vanille augmenter ou baisser les doses					
METHODE DE PRODUCTION				MATERIEL	
<p>Mettre le fromage blanc, dans une calotte avec le sucre et la vanille. Battre le mélange et réserver au frais. Dans une calotte émietter, les spéculoos, réserver. Procéder au déboitage de la macédoine de fruits (respect du process) égoutter partiellement les fruits (garder environ 1/3 du jus)- réserver</p>				<p>Calotte – fouet Balance Calotte Ouvre boîte professionnel Plaque gastronomique perforée Plaque gastronomique pleine</p>	
<u>Préparation</u>	<u>Temps</u>	<p>DRESSAGE :</p> <p>Dans un ramequin, dresser le trifle Commencer par une couche de fruits et un peu de sirop Déposer délicatement un peu de fromage blanc sucré et vanillé sur les fruits Puis disposer quelques brisures de spéculoos sur le dessus.</p>			<p>Pochon Cuillère à soupe</p>
<u>Mise en place</u>	<u>20 min</u>				
<u>Dressage</u>	<u>15 min</u>				
VAISSELLE		POIDS DE LA PORTION		STOCKAGE	
Ramequin transparent		115g		+3C°	

Fiche technique Vierge

Photo	NOM DU PLAT :
	N° DE FICHE :

MATIERE	NOMBRE DE PORTIONS				
	PORTION	6	12	18	Prix H.T

METHODE de PRODUCTION	MATERIEL

<u>Préparation</u>	<u>Temps</u>	DRESSAGE :	
Mise en place Finition et dressage min min		

VAISSELLE	POIDS DE LA PORTION	STOCKAGE