

Nom des élèves :  
.....  
.....  
.....

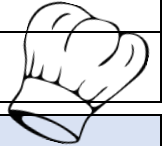
**FICHE PROTOCOLE N°1**  
**Groupe 1**

**OBJECTIFS DE L'ATELIER EXPÉRIMENTAL**

- Maîtriser une cuisson
- Identifier les principaux descripteurs de reconnaissance des qualités organoleptiques (couleur, texture, etc.)


Temps requis :

30 min



**Mode opératoire**

**Maîtrise des températures de cuisson**

Groupe 1	Protocole - Observer Cuisson départ à froid	Retenir les points clés						
<b>Matériels</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 1 sautoir</li> <li>• 1 pince</li> <li>• 1 assiette</li> </ul>	..... ..... .....						
<b>Produits</b>  	<u>Ingrédients :</u>  <table border="1" data-bbox="363 1081 842 1160"> <tr> <td><b>Pavé de rumsteck</b></td> <td><b>100</b></td> <td><b>g</b></td> </tr> <tr> <td><b>Beurre clarifié</b></td> <td><b>30</b></td> <td><b>g</b></td> </tr> </table> <p><i>Aucun assaisonnement n'est nécessaire</i></p>	<b>Pavé de rumsteck</b>	<b>100</b>	<b>g</b>	<b>Beurre clarifié</b>	<b>30</b>	<b>g</b>	..... ..... .....
<b>Pavé de rumsteck</b>	<b>100</b>	<b>g</b>						
<b>Beurre clarifié</b>	<b>30</b>	<b>g</b>						
<b>Risques et précautions</b>	Rappel point de fusion du beurre 30°C et le point de fumée 128°C.							
<b>Protocole expérimental</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Clarifier le beurre.</li> <li>2. Sauter le pavé de rumsteck dans un sautoir et le beurre clarifié - <b>départ à froid (le sautoir doit être froid).</b></li> <li>3. Laisser cuire la viande pour la laisser saignante.</li> <li>4. Laisser reposer la viande sur une grille.</li> <li>5. Dresser une assiette avec les ingrédients.</li> </ol>	<p><b>Rappel : mise en place du poste de travail et du fourneau, vous devez respecter la marche en avant.</b></p> ..... ..... ..... ..... ..... ..... ..... ..... ..... ..... <p>Rappel : dressage au chaud, et assiette chaude.</p>						

Nom des élèves :

.....  
 .....  
 .....

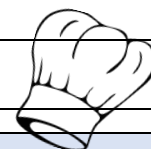
**FICHE PROTOCOLE N°1**  
**Groupe 2**

**OBJECTIFS DE L'ATELIER EXPÉRIMENTAL**

- Maîtriser une cuisson
- Identifier les principaux descripteurs de reconnaissance des qualités organoleptiques (couleur, texture, etc.)


Temps requis :

30 min



**Mode opératoire**

**Maîtrise des températures de cuisson**

Groupe 2	Protocole - Observer Cuisson départ à froid	Retenir les points clés				
<p><b>Matériels</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 1 sautoir</li> <li>• 1 pince</li> <li>• 1 assiette</li> </ul>	<p>.....                  .....                  .....</p>				
<p><b>Produits</b></p> 	<p><u>Ingrédients :</u></p> <table border="1" data-bbox="363 1070 842 1153"> <tr> <td><b>Pavé de rumsteck</b></td> <td><b>100 g</b></td> </tr> <tr> <td><b>Beurre clarifié</b></td> <td><b>30 g</b></td> </tr> </table> <p><i>Aucun assaisonnement n'est nécessaire</i></p>	<b>Pavé de rumsteck</b>	<b>100 g</b>	<b>Beurre clarifié</b>	<b>30 g</b>	<p>.....                  .....                  .....</p>
<b>Pavé de rumsteck</b>	<b>100 g</b>					
<b>Beurre clarifié</b>	<b>30 g</b>					
<p><b>Risques et précautions</b></p>	<p>Rappel point de fusion du beurre 30°C et le point de fumée 128°C</p>					
<p><b>Protocole expérimental</b></p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Clarifier le beurre.</li> <li>2. Sauter le pavé de rumsteck dans un sautoir et le beurre clarifié - <b>départ à chaud (le beurre doit être noisette).</b></li> <li>3. Laisser reposer la viande sur une grille.</li> <li>4. Dresser une assiette avec les ingrédients.</li> </ol>	<p><b>Rappel : mise en place du poste de travail et du fourneau, vous devez respecter la marche en avant.</b></p> <p>.....                  .....                  .....                  .....</p> <p>Rappel : dressage au chaud, et assiette chaude.</p>				

Nom des élèves :

.....  
 .....  
 .....

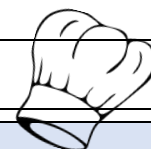
**FICHE PROTOCOLE N°1**  
**Groupe 3**

**OBJECTIFS DE L'ATELIER EXPÉRIMENTAL**

- Maîtriser une cuisson
- Identifier les principaux descripteurs de reconnaissance des qualités organoleptiques (couleur, texture, etc.)


Temps requis :

30 min



**Mode opératoire**

**Maîtrise des températures de cuisson**

Groupe 3	Protocole - Observer Cuisson départ à froid	Retenir les points clés						
<p><b>Matériels</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 1 sautoir</li> <li>• 1 pince</li> <li>• 1 assiette</li> </ul>	<p>.....                  .....</p>						
<p><b>Produits</b></p> 	<p><u>Ingrédients :</u></p> <table border="1" data-bbox="363 1025 842 1108"> <tr> <td><b>Pavé de rumsteck</b></td> <td><b>100</b></td> <td><b>g</b></td> </tr> <tr> <td><b>Beurre clarifié</b></td> <td><b>30</b></td> <td><b>g</b></td> </tr> </table> <p><i>Aucun assaisonnement n'est nécessaire</i></p>	<b>Pavé de rumsteck</b>	<b>100</b>	<b>g</b>	<b>Beurre clarifié</b>	<b>30</b>	<b>g</b>	<p>.....                  .....                  .....</p>
<b>Pavé de rumsteck</b>	<b>100</b>	<b>g</b>						
<b>Beurre clarifié</b>	<b>30</b>	<b>g</b>						
<p><b>Risques et précautions</b></p>	<p>Rappel point de fusion du beurre 30°C et le point de fumée 128°C</p>							
<p><b>Protocole expérimental</b></p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Clarifier le beurre.</li> <li>2. Sauter le pavé de rumsteck dans un sautoir et le beurre clarifié - <b>départ de la cuisson fumante (le beurre clarifié et le sautoir doivent être chauffés jusqu'à observer de la fumée).</b></li> <li>3. Laisser reposer la viande sur une grille.</li> <li>4. Dresser une assiette avec les ingrédients.</li> </ol>	<p><b>Rappel : mise en place du poste de travail et du fourneau, vous devez respecter la marche en avant.</b></p> <p>.....                  .....                  .....                  .....</p> <p>Rappel : dressage au chaud, et assiette chaude.</p>						

Nom des élèves :

.....  
 .....  
 .....

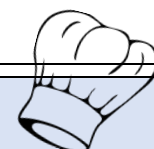
**FICHE PROTOCOLE N°2**  
**Groupe 1**

**OBJECTIFS DE L'ATELIER EXPÉRIMENTAL**

- Maîtriser une cuisson
- Identifier les principaux descripteurs de reconnaissance des qualités organoleptiques (couleur, texture, etc.)


Temps requis :

30 min



**Mode opératoire**

**Utilisation optimale des matières grasses**

Groupe 1	Protocole - Observer	Retenir les points clefs				
<p><b>Matériels</b></p> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 1 sautoir</li> <li>• 1 pince</li> <li>• 1 assiette</li> <li>• 1 thermomètre-sonde</li> </ul>	<p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>				
<p><b>Produits</b></p>	<p><u>Ingrédients :</u></p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="background-color: #d3d3d3;">Filet de poulet</td> <td style="background-color: #d3d3d3;">1 pièce</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #ff0000; color: white;">Beurre</td> <td style="background-color: #ff0000; color: white;">30 g</td> </tr> </table> <p><i>Aucun assaisonnement n'est nécessaire</i></p>	Filet de poulet	1 pièce	Beurre	30 g	<p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>
Filet de poulet	1 pièce					
Beurre	30 g					
<p><b>Risques et précautions</b></p>	<p>Rappel : point de fusion du beurre 30°C et le point de fumée 130°C</p>					
<p><b>Protocole expérimental</b></p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Réaliser les pesées.</li> <li>2. Sauter le filet de poulet au beurre <b>jusqu'à 72°C à cœur.</b></li> <li>3. Laisser reposer la viande sur une grille.</li> <li>4. Dresser le filet sur une assiette.</li> </ol>	<p><b>Rappel : mise en place du poste de travail et du fourneau, vous devez respecter la marche en avant.</b></p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>Rappel : dressage au chaud, et assiette chaude.</p>				

**Atelier expérimental****Classe : .....**

Nom des élèves :

.....

.....

.....

# FICHE PROTOCOLE N°2

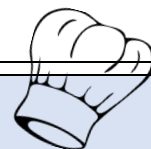
## Groupe 2



**OBJECTIFS DE L'ATELIER EXPÉRIMENTAL**

- Maîtriser une cuisson
- Identifier les principaux descripteurs de reconnaissance des qualités organoleptiques (couleur, texture, etc.)

Temps requis :

30 min

**Mode opératoire****Utilisation optimale des matières grasses**

Groupe 2	Protocole - Observer		Retenir les points clefs				
<b>Matériels</b>  	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 1 sautoir</li> <li>• 1 pince</li> <li>• 1 assiette</li> <li>• 1 thermomètre</li> </ul>		<p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>				
<b>Produits</b>  	<b>Ingrédients :</b> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="background-color: #d9e1f2;">Filet de poulet</td> <td style="background-color: #d9e1f2;">1 pièce</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #d9e1f2;">Huile de tournesol</td> <td style="background-color: #d9e1f2;">20 g</td> </tr> </table> <p style="text-align: center;"><i>Aucun assaisonnement n'est nécessaire</i></p>		Filet de poulet	1 pièce	Huile de tournesol	20 g	<p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>
Filet de poulet	1 pièce						
Huile de tournesol	20 g						
<b>Risques et précautions</b>	Point de fusion de l'huile 10°C et le point de fumée 200°C						
<b>Protocole expérimental</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1- Réaliser les pesées.</li> <li>2- Sauter le filet de poulet à l'huile de tournesol <b>jusqu'à 120°C à cœur.</b></li> <li>3- Laisser reposer la viande sur une grille</li> <li>4- Dresser le filet sur une assiette.</li> </ol>		<p><b>Rappel : mise en place du poste de travail et du fourneau, vous devez respecter la marche en avant.</b></p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>Rappel : dressage au chaud, et assiette chaude.</p>				

Nom des élèves :  
.....  
.....  
.....

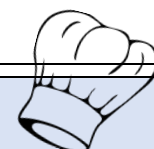
**FICHE PROTOCOLE N°2**  
**Groupe 3**

**OBJECTIFS DE L'ATELIER EXPÉRIMENTAL**

- Maîtriser une cuisson
- Identifier les principaux descripteurs de reconnaissance des qualités organoleptiques (couleur, texture, etc.)


Temps requis :

30 min



**Mode opératoire**

**Utilisation optimale des matières grasses**

Groupe 3	Protocole - Observer	Retenir les points clefs				
<p><b>Matériels</b></p> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 1 sautoir</li> <li>• 1 pince</li> <li>• 1 assiette</li> <li>• 1 thermomètre</li> </ul>	<p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>				
<p><b>Produits</b></p>	<p><u>Ingrédients :</u></p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="padding: 2px;">Filet de poulet</td> <td style="padding: 2px; text-align: center;">1 pièce</td> </tr> <tr> <td style="padding: 2px;"><b>Beurre clarifié</b></td> <td style="padding: 2px; text-align: center;"><b>20 g</b></td> </tr> </table> <p style="text-align: center;"><i>Aucun assaisonnement n'est nécessaire</i></p>	Filet de poulet	1 pièce	<b>Beurre clarifié</b>	<b>20 g</b>	<p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>
Filet de poulet	1 pièce					
<b>Beurre clarifié</b>	<b>20 g</b>					
<p><b>Risques et précautions</b></p>	<p>Rappel : point de fusion du beurre 30°C et le point de fumée 130°C</p>					
<p><b>Protocole expérimental</b></p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1- Réaliser les pesées.</li> <li>2- Sauter le filet de poulet au beurre <b>jusqu'à 120°C à cœur.</b></li> <li>3- Laisser reposer la viande sur une grille</li> <li>4- Dresser le filet sur une assiette.</li> </ol>	<p><b>Rappel : mise en place du poste de travail et du fourneau, vous devez respecter la marche en avant.</b></p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>Rappel : dressage au chaud, et assiette chaude.</p>				

Nom des élèves :

.....  
 .....  
 .....

**FICHE PROTOCOLE N°2**  
**Groupe 4**

**OBJECTIFS DE L'ATELIER EXPÉRIMENTAL**

- Maîtriser une cuisson
- Identifier les principaux descripteurs de reconnaissance des qualités organoleptiques (couleur, texture, etc.)



Temps requis :

30 min



**Mode opératoire**

**Utilisation optimale des matières grasses**

Groupe 4	Protocole - Observer		Retenir les points clefs				
<p><b>Matériels</b></p> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 1 sautoir</li> <li>• 1 pince</li> <li>• 1 assiette</li> <li>• 1 thermomètre</li> </ul>		<p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>				
<p><b>Produits</b></p> 	<p><u>Ingrédients</u></p> <table border="1" style="width: 100%;"> <tr> <td style="background-color: #d9e1f2;">Filet de poulet</td> <td style="background-color: #d9e1f2;">1 pièce</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #d9e1f2;">Huile d'olive</td> <td style="background-color: #d9e1f2;">20 g</td> </tr> </table> <p><i>Aucun assaisonnement n'est nécessaire</i></p>		Filet de poulet	1 pièce	Huile d'olive	20 g	<p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>
Filet de poulet	1 pièce						
Huile d'olive	20 g						
<p><b>Risques et précautions</b></p>	<p>Point de fusion de l'huile 10°C et le point de fumée 200°C</p>						
<p><b>Protocole expérimental</b></p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1- Réaliser les pesées.</li> <li>2- Sauter le filet de poulet à l'huile d'olive <b>jusqu'à 120°C à cœur.</b></li> <li>3- Laisser reposer la viande sur une grille</li> <li>4- Dresser le filet sur une assiette.</li> </ol>		<p><b>Rappel : mise en place du poste de travail et du fourneau, vous devez respecter la marche en avant.</b></p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>Rappel : dressage au chaud, et assiette chaude.</p>				