

**Atelier expérimental - Classe : 2de BAC PRO Métiers de l'hôtellerie-restauration**

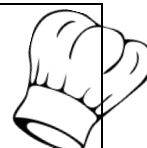
Nom des élèves :

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

# FICHE DE PROTOCOLE N°1

**OBJECTIFS DE L'ATELIER EXPÉRIMENTAL**

- Réaliser un bouillon aromatique à partir de légumes du jardin
- Comparer leur pouvoir aromatique
- Estimer le juste dosage




Temps requis :

10 minutes de réalisation et 15 minutes de dégustation à l'aveugle (prise d'annotations)

## Mode opératoire

### Bouillon aromatique thym carotte

	Protocole - Observer	Retenir les points clefs												
<p><b>Matériels</b></p> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 1 planche à découper,</li> <li>• 3 plaques à débarrasser,</li> <li>• 1 économe,</li> <li>• 1 éminceur,</li> <li>• 6 petites russes,</li> <li>• bain-marie.</li> </ul>	<p>Pour chacun des trois ingrédients, vous appliquerez 2 cuissons.</p> <p>À chaque mouillement vous utiliserez 100 ml d'eau bouillante salée.</p>												
<p><b>Produits</b></p>	<p><u>Ingrédients :</u></p> <table border="1"> <tr> <td>Eau bouillante</td> <td>600 ml</td> </tr> <tr> <td>Sel gros</td> <td>2 g</td> </tr> <tr> <td>Huile de colza</td> <td>Pm</td> </tr> <tr> <td>Oignon ciselé</td> <td>20 g</td> </tr> <tr> <td><b>Thym frais</b></td> <td><b>20 g</b></td> </tr> <tr> <td><b>Carotte en brunoise</b></td> <td><b>20 g</b></td> </tr> </table>	Eau bouillante	600 ml	Sel gros	2 g	Huile de colza	Pm	Oignon ciselé	20 g	<b>Thym frais</b>	<b>20 g</b>	<b>Carotte en brunoise</b>	<b>20 g</b>	<p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>
Eau bouillante	600 ml													
Sel gros	2 g													
Huile de colza	Pm													
Oignon ciselé	20 g													
<b>Thym frais</b>	<b>20 g</b>													
<b>Carotte en brunoise</b>	<b>20 g</b>													
<p><b>Risques et précautions</b></p>														

<b>Protocole expérimental</b>	1- Mettre de l'eau salée à bouillir. Préparer les aromates et le bain-marie.	.....	
	2- Appliquer les deux cuissons de l'oignon.	<u>1<sup>er</sup> mode de cuisson</u>	<u>2<sup>e</sup> mode de cuisson</u>
	3- Appliquer les deux cuissons du thym frais.	– Suer puis mouiller. – Cuire 3 minutes après ébullition.	– Mouiller directement en départ à chaud. – Cuire 3 minutes après ébullition.
	4- Appliquer les deux cuissons de la carotte.	10 g oignon ciselé	10 g oignon ciselé
	5- Passer et réserver au bain-marie.	10 g thym frais	10 g de thym frais
	6- Indiquer les noms des productions sur le film.	10 g carotte en brunoise	10 g carotte en brunoise
	.....		
	.....		
	.....		
	.....		
	.....		

**ATTENTION :**

Bien respecter bien les quantités, les taillages et le temps de cuisson.

**REMARQUE :**

Réfléchir en groupe.

Les produits dont vous disposez, sont-ils utilisables tout au long de l'année (saison, conservation, etc.) ?

**Atelier expérimental - Classe : 2de BAC PRO Métiers de l'hôtellerie-restauration**

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

**FICHE DE PROTOCOLE N°2**

**OBJECTIFS DE L'ATELIER EXPÉRIMENTAL**



- Réaliser un bouillon aromatique à partir de légumes du jardin
- Comparer leur pouvoir aromatique
- Estimer le juste dosage

Temps requis :

10 minutes de réalisation et 15 minutes de dégustation à l'aveugle (prise d'annotations)

**Mode opératoire**

**Bouillon aromatique céleri branche**

	<b>Protocole - Observer</b>	<b>Retenir les points clefs</b>												
<p><b>Matériels</b></p> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 1 planche à découper,</li> <li>• 3 plaques à débarrasser,</li> <li>• 1 économe,</li> <li>• 1 éminceur,</li> <li>• 6 petites russes,</li> <li>• bain-marie.</li> </ul>	<p>Pour chacun des trois ingrédients, vous appliquerez 2 cuissons.</p> <p>À chaque mouillement vous utiliserez 100 ml d'eau bouillante salée.</p>												
<p><b>Produits</b></p> 	<p><u>Ingrédients :</u></p> <table border="1"> <tr> <td>Eau bouillante</td> <td>600 ml</td> </tr> <tr> <td>Sel gros</td> <td>2 g</td> </tr> <tr> <td>Huile de colza</td> <td>PM</td> </tr> <tr> <td>Ail concassé</td> <td>20 g</td> </tr> <tr> <td><b>Céleri branche émincé</b></td> <td><b>20 g</b></td> </tr> <tr> <td>Pomme de terre en brunoise</td> <td>20 g</td> </tr> </table>	Eau bouillante	600 ml	Sel gros	2 g	Huile de colza	PM	Ail concassé	20 g	<b>Céleri branche émincé</b>	<b>20 g</b>	Pomme de terre en brunoise	20 g	<p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>
Eau bouillante	600 ml													
Sel gros	2 g													
Huile de colza	PM													
Ail concassé	20 g													
<b>Céleri branche émincé</b>	<b>20 g</b>													
Pomme de terre en brunoise	20 g													
<b>Risques et précautions</b>														

<b>Protocole expérimental</b>	1- Mettre de l'eau salée à bouillir, préparer ces aromates et son bain-marie.	..... .....	
	2- Appliquer les deux cuissons de l'ail concassé	<u>1<sup>er</sup> mode de cuisson</u>	<u>2<sup>e</sup> mode de cuisson</u>
	3- Appliquer les deux cuissons du céleri branche émincé	– Suer puis mouiller. – Cuire 3 minutes après ébullition.	– Mouiller directement en départ à chaud. – Cuire 3 minutes après ébullition.
	4- Appliquer les deux cuissons de la pomme de terre	10 g d'ail concassé	10 g d'ail concassé
	5- Passer et réserver au bain-marie.	10 g céleri branche émincé	10 g de céleri branche émincé
	6- Indiquer les noms des productions sur le film.	10 g pomme de terre en brunoise	10 g pomme de terre en brunoise
	..... ..... ..... ..... ..... ..... .....		

**ATTENTION :**

Bien respecter bien les quantités, les taillages et le temps de cuisson.

**REMARQUE :**

Réfléchir en groupe :

Les produits dont vous disposez, sont – ils utilisables tout au long de l'année (saison, conservation, etc.) ?

**Atelier expérimental - Classe : 2de BAC PRO Métiers de l'hôtellerie-restauration**

Nom des élèves :

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

**FICHE DE PROTOCOLE N°4**

**OBJECTIFS DE L'ATELIER EXPÉRIMENTAL**

- Réaliser un bouillon aromatique à partir de légumes du jardin
- Comparer leur pouvoir aromatique
- Estimer le juste dosage





Temps requis :

10 minutes de réalisation et 15 minutes de dégustation à l'aveugle (prise d'annotations)

**Mode opératoire**

**Bouillon aromatique courgette laurier**

	<b>Protocole - Observer</b>	<b>Retenir les points clefs</b>												
<p><b>Matériels</b></p> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 1 planche à découper,</li> <li>• 3 plaques à débarrasser,</li> <li>• 1 économe,</li> <li>• 1 éminceur,</li> <li>• 6 petites russes,</li> <li>• bain-marie.</li> </ul>	<p>Pour chacun des trois ingrédients, vous appliquerez 2 cuissons.</p> <p>À chaque mouillement vous utiliserez 100 ml d'eau bouillante salée.</p>												
<p><b>Produits</b></p> 	<p><u>Ingrédients :</u></p> <table border="1"> <tr> <td>Eau bouillante</td> <td>600 ml</td> </tr> <tr> <td>Sel gros</td> <td>2 g</td> </tr> <tr> <td>Huile de colza</td> <td>PM</td> </tr> <tr> <td>Échalote ciselée</td> <td>20 g</td> </tr> <tr> <td><b>Laurier frais</b></td> <td><b>20 g</b></td> </tr> <tr> <td><b>Courgette en brunoise</b></td> <td><b>20 g</b></td> </tr> </table>	Eau bouillante	600 ml	Sel gros	2 g	Huile de colza	PM	Échalote ciselée	20 g	<b>Laurier frais</b>	<b>20 g</b>	<b>Courgette en brunoise</b>	<b>20 g</b>	<p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>
Eau bouillante	600 ml													
Sel gros	2 g													
Huile de colza	PM													
Échalote ciselée	20 g													
<b>Laurier frais</b>	<b>20 g</b>													
<b>Courgette en brunoise</b>	<b>20 g</b>													
<p><b>Risques et précautions</b></p>														

<b>Protocole expérimental</b>	1- Mettre de l'eau salée à bouillir, préparer ces aromates et son bain-marie.	.....	
	2- Appliquer les deux cuissons de l'échalote ciselée	.....	
	3- Appliquer les deux cuissons du laurier frais	.....	
	4- Appliquer les deux cuissons de la courgette	<u>1<sup>er</sup> mode de cuisson</u>	<u>2<sup>e</sup> mode de cuisson</u>
	5- Passer et réserver au bain-marie.	– Suer puis mouiller. – Cuire 3 minutes après ébullition.	– Mouiller directement en départ à chaud. – Cuire 3 minutes après ébullition.
	6- Indiquer les noms des productions sur le film.	10 g échalote ciselée	10 g échalote ciselée
	10 g de laurier	10 g de laurier	
	10 gr courgette en brunoise	10 gr courgette en brunoise	
	.....		
	.....		
	.....		
	.....		
	.....		
	.....		
	.....		

**ATTENTION :**

Bien respecter bien les quantités, les taillages et le temps de cuisson.

**REMARQUE :**

Réfléchir en groupe :

Les produits dont vous disposez, sont – ils utilisables tout au long de l'année (saison, conservation, etc.) ?

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

## FICHE DE PROTOCOLE N°4

### OBJECTIFS DE L'ATELIER EXPÉRIMENTAL

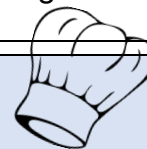
- Réaliser un bouillon aromatique à partir de légumes du jardin
- Comparer leur pouvoir aromatique
- Estimer le juste dosage



Temps requis :

10 minutes de réalisation et 15 minutes de dégustation à l'aveugle (prise d'annotations)

## Mode opératoire

### Bouillon aromatique champignon



	Protocole - Observer	Retenir les points clefs												
<b>Matériels</b>  	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 1 planche à découper,</li> <li>• 3 plaques à débarrasser,</li> <li>• 1 économe,</li> <li>• 1 éminceur,</li> <li>• 6 petites russes,</li> <li>• bain-marie.</li> </ul>	Pour chacun des trois ingrédients, vous appliquerez 2 cuissons.  À chaque mouillement vous utiliserez 100 ml d'eau bouillante salée.												
<b>Produits</b>  	<b>Ingrédients :</b> <table border="1"> <tr> <td>Eau bouillante</td> <td>600 ml</td> </tr> <tr> <td>Sel gros</td> <td>2 g</td> </tr> <tr> <td>Huile de colza</td> <td>PM</td> </tr> <tr> <td><b>Champignon de Paris émincés</b></td> <td><b>20 g</b></td> </tr> <tr> <td>Persil</td> <td>20 g</td> </tr> <tr> <td>Carotte en grosse mirepoix</td> <td>20 g</td> </tr> </table>	Eau bouillante	600 ml	Sel gros	2 g	Huile de colza	PM	<b>Champignon de Paris émincés</b>	<b>20 g</b>	Persil	20 g	Carotte en grosse mirepoix	20 g	..... ..... ..... ..... ..... ..... .....
Eau bouillante	600 ml													
Sel gros	2 g													
Huile de colza	PM													
<b>Champignon de Paris émincés</b>	<b>20 g</b>													
Persil	20 g													
Carotte en grosse mirepoix	20 g													
<b>Risques et précautions</b>														

