

# Les nouvelles techniques de cuisson innovantes

C1-1.5 Optimiser l'organisation de la production  
C1-3.7 Optimiser la production  
C1-2.11 Mettre en œuvre les cuissons



## Situation professionnelle

Dans un mois, se déroule à Lyon, le **SIRAH** (Salon International de la Restauration, de l'Hôtellerie et de l'Alimentation). Vous venez d'être sélectionné par la marque **RATIONAL** pour réaliser la démonstration de leur nouveau matériel : le **Vario Cooking Control**. À cette occasion, la marque vous demande de réaliser deux recettes simples « une crème anglaise » et « une poire au sirop ». **RATIONAL** vous charge de réaliser ces deux recettes avec leur four « **Self Cooking Center** », leur nouveau « **Vario Cooking Control** » et un thermoplongeur d'une marque concurrente. Ils sont convaincus de pouvoir faire économiser un thermoplongeur à leurs clients en le remplaçant par leur **Vario**.

## Problématique

Vous savez qu'il existe plusieurs matériels de cuisson innovantes sur le marché. Mais lequel choisir ? Quels sont les avantages techniques et les inconvénients de chaque technique de cuisson ? À vous de réaliser les tests et de conseiller au mieux les clients par le biais de votre expérience.

## Synthèse

À la fin de votre production, vous citerez les points importants à maîtriser dans l'utilisation de chaque matériel et vous serez capable de distinguer les propriétés et caractéristiques propres à chacun pour pouvoir conseiller et convaincre ou non les clients venus découvrir le nouveau « **Vario Cooking Control** ».

## Activités de réflexion

### 1. De quoi parle-t-on ?

Note ici, toutes les informations que tu as retenues sur les gélifiants alimentaires.

#### Le Vario Cooking Control

- .....
- .....
- .....

**Le Four Self Cooking Center**

- .....
- .....
- .....

**Le Thermoplongeur**

- .....
- .....
- .....

**Atelier de production**



1. **Visualisation de la vidéo en lien avec l'atelier**  
**[Crème anglaise sous-vide au four](#)**
2. **Production de groupe (protocoles)**
3. **Analyse sensorielle**
4. **Pour aller plus loin :**

**[Crème anglaise traditionnelle](#)**

**[Crème anglaise cuisson sous vide au bain-marie](#)**

**[Poires cuites sous vide](#)**

**Synthèse de l'atelier**

*Sur fiche d'analyse technique*

# Analyse sensorielle de : \_\_\_\_\_

**But :** Décrire, analyser le produit « Témoin » à obtenir lors de la préparation expérimentale.

**Compétences visées :** C1-1.5 Optimiser l'organisation de la production C1-3.7 Optimiser la production C1-2.11 Mettre en œuvre les cuissons

Les 5 sens		Votre avis :		
		Crème anglaise Cuisson traditionnelle	Crème anglaise Cuisson sous vide au Bain-Marie	Crème anglaise Cuisson sous-vide au four
<b>Regarder :</b> Comment est le produit fini ? Aspect Couleur <b>Ecouter :</b>				
<b>Sentir :</b>				
<b>Toucher :</b> Température Texture à la cuillère Texture en bouche				
<b>Goûter :</b> Saveur Caractéristique Parfum spécifique Intensité Défauts de saveur				

**CONSTATS :**

# Analyse sensorielle de : \_\_\_\_\_

**But :** Décrire, analyser le produit « Témoin » à obtenir lors de la préparation expérimentale.

**Compétences visées :** C1-1.5 Optimiser l'organisation de la production C1-3.7 Optimiser la production C1-2.11 Mettre en œuvre les cuissons

Les 5 sens		Votre avis :		
		Poires Cuisson traditionnelle	Poires Cuisson sous vide au Bain-Marie	Poires Cuisson sous vide au four
<b>Regarder :</b> Comment est le produit fini ? Aspect Couleur <b>Ecouter :</b>				
<b>Sentir :</b>				
<b>Toucher :</b> Température Texture à la cuillère Texture en bouche				
<b>Goûter :</b> Saveur Caractéristique Parfum spécifique Intensité Défauts de saveur				

**CONSTATS :**