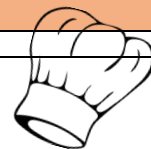


Nom des élèves :


.....

FICHE DE PROTOCOLE N°1



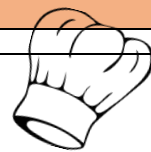
<p>OBJECTIFS DE L'ATELIER EXPERIMENTAL</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Apprendre à mettre en œuvre des restes. - Développer sa créativité. - Maîtriser la gestion des stocks - Savoir vérifier les DLC et qualités organoleptiques des aliments
<p>TEMPS REQUIS</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 15 mn de réalisation écrite (fiche technique et progression) (Pour les produits d'épicerie vous aurez une merceria à disposition). • 30 mn de préparation

Mode opératoire
Réaliser une entrée

<p>Matériels</p>	<p>Protocole - Observer</p>	<p>Retenir les points clefs</p>																																				
	<p>Tout le matériel à disposition dans la cuisine.</p>	<p>..... </p>																																				
<p>Produits</p> 	<p style="text-align: center;"><u>Ingrédients à disposition</u></p> <table border="1" data-bbox="359 1041 849 1780"> <thead> <tr> <th>INGREDIENTS</th> <th>U</th> <th>QUANTITE</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Carotte épluchée</td> <td>kg</td> <td>0.2</td> </tr> <tr> <td>Chutes de pommes de terre Agatha</td> <td>kg</td> <td>0.3</td> </tr> <tr> <td>Jaune d'œuf</td> <td>pièce</td> <td>3</td> </tr> <tr> <td>Haricots verts cuits à l'anglaise</td> <td>kg</td> <td>0.08</td> </tr> <tr> <td>Cœur de sucrine</td> <td>pièce</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Tranche de jambon cru</td> <td>kg</td> <td>0.120</td> </tr> <tr> <td>Produits d'épicerie</td> <td>kg</td> <td>PM</td> </tr> <tr> <td>Herbes aromatiques variées</td> <td>botte</td> <td>2</td> </tr> <tr> <td>Anchois à l'huile</td> <td>g</td> <td>50</td> </tr> <tr> <td>Olives noires dénoyautées</td> <td>Boite 4x4</td> <td>1/2</td> </tr> <tr> <td>Pomme golden</td> <td>kg</td> <td>0.3</td> </tr> </tbody> </table> <p style="text-align: center;">Pas d'obligation d'utiliser tous les ingrédients mis à disposition</p> <p style="text-align: center;">Utiliser la fiche technique vierge</p>	INGREDIENTS	U	QUANTITE	Carotte épluchée	kg	0.2	Chutes de pommes de terre Agatha	kg	0.3	Jaune d'œuf	pièce	3	Haricots verts cuits à l'anglaise	kg	0.08	Cœur de sucrine	pièce	1	Tranche de jambon cru	kg	0.120	Produits d'épicerie	kg	PM	Herbes aromatiques variées	botte	2	Anchois à l'huile	g	50	Olives noires dénoyautées	Boite 4x4	1/2	Pomme golden	kg	0.3	<p>..... </p>
	INGREDIENTS	U	QUANTITE																																			
Carotte épluchée	kg	0.2																																				
Chutes de pommes de terre Agatha	kg	0.3																																				
Jaune d'œuf	pièce	3																																				
Haricots verts cuits à l'anglaise	kg	0.08																																				
Cœur de sucrine	pièce	1																																				
Tranche de jambon cru	kg	0.120																																				
Produits d'épicerie	kg	PM																																				
Herbes aromatiques variées	botte	2																																				
Anchois à l'huile	g	50																																				
Olives noires dénoyautées	Boite 4x4	1/2																																				
Pomme golden	kg	0.3																																				
<p>Risques et précautions</p>	<p>Vérifier la DLC et les qualités organoleptiques des ingrédients mis à disposition Attention pièges !</p>																																					

Nom des élèves :
.....
.....
.....

FICHE DE PROTOCOLE N°2



OBJECTIFS DE L'ATELIER EXPERIMENTAL

- Apprendre à mettre en œuvre des restes.
- Développer sa créativité.
- Maîtriser la gestion des stocks
- Savoir vérifier les DLC et qualités organoleptiques des aliments

Temps requis :

- 15 mn de réalisation écrite (fiche technique et progression)
- 30 mn de préparation

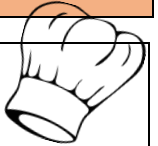
Mode opératoire
Réaliser un plat chaud

	Protocole - Observer	Retenir les points clefs																																					
Matériels	Tout le matériel à disposition dans la cuisine.																																					
<p>Produits</p>	<u>Ingrédients à disposition</u>																																						
	<table border="1"> <thead> <tr> <th>INGREDIENTS</th> <th>U</th> <th>QUANTITE</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Tranches de gigot d'agneau</td> <td>kg</td> <td>0.8</td> </tr> <tr> <td>Reste de tomate concassée en boîte</td> <td>kg</td> <td>0.2</td> </tr> <tr> <td>Carcasse de volaille</td> <td>pièce</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Oignon jaune</td> <td>kg</td> <td>0.25</td> </tr> <tr> <td>Pommes cocotte de la veille</td> <td>kg</td> <td>0.4</td> </tr> <tr> <td>Paquets de beurre entamés</td> <td>kg</td> <td>0.4</td> </tr> <tr> <td>Produits d'épicerie</td> <td>kg</td> <td>pm</td> </tr> <tr> <td>persil</td> <td>botte</td> <td>1/4</td> </tr> <tr> <td>Courgette</td> <td>kg</td> <td>0.35</td> </tr> <tr> <td>aubergines</td> <td>kg</td> <td>0.4</td> </tr> <tr> <td>Emmental râpé</td> <td>kg</td> <td>0.15</td> </tr> </tbody> </table>		INGREDIENTS	U	QUANTITE	Tranches de gigot d'agneau	kg	0.8	Reste de tomate concassée en boîte	kg	0.2	Carcasse de volaille	pièce	1	Oignon jaune	kg	0.25	Pommes cocotte de la veille	kg	0.4	Paquets de beurre entamés	kg	0.4	Produits d'épicerie	kg	pm	persil	botte	1/4	Courgette	kg	0.35	aubergines	kg	0.4	Emmental râpé	kg	0.15
	INGREDIENTS	U	QUANTITE																																				
	Tranches de gigot d'agneau	kg	0.8																																				
	Reste de tomate concassée en boîte	kg	0.2																																				
	Carcasse de volaille	pièce	1																																				
	Oignon jaune	kg	0.25																																				
	Pommes cocotte de la veille	kg	0.4																																				
	Paquets de beurre entamés	kg	0.4																																				
	Produits d'épicerie	kg	pm																																				
	persil	botte	1/4																																				
	Courgette	kg	0.35																																				
aubergines	kg	0.4																																					
Emmental râpé	kg	0.15																																					
<p>Pas d'obligation d'utiliser tous les ingrédients mis à disposition.</p> <p>Utiliser la fiche technique vierge</p>																																							
Risques et précautions	<p>Vérifier la DLC et les qualités organoleptiques des ingrédients mis à disposition</p> <p style="text-align: center;">Attention pièges !</p>																																						

Nom des élèves :

.....

FICHE DE PROTOCOLE N°3



OBJECTIFS DE L'ATELIER EXPERIMENTAL


- Apprendre à mettre en œuvre des restes.
- Développer sa créativité.
- Maîtriser la gestion des stocks
- Savoir vérifier les DLC et qualités organoleptiques des aliments

Temps requis :

- 15 mn de réalisation écrite (fiche technique et progression)
- 30 mn de préparation

Mode opératoire

Réaliser un dessert

	Protocole - Observer	Retenir les points clefs	
Matériels	Tout le matériel à disposition dans la cuisine.	
 Produits	<u>Ingrédients à disposition</u>		
	INGREDIENTS	U	QUANTITE
	Crème fraîche	litre	0.35
	Citrons variés	kg	0.6
	Œuf entier bouteille	litre	0.2
	Œuf jaune bouteille	litre	0.3
	Lait UHT	litre	0,5
	Bananes	kg	0.4
	Ananas	pièce	1/2
	Feuille de brick	sachet	½
Beurre	kg	0.1	
Produits d'épicerie	kg	PM	
	Pas d'obligation d'utiliser tous les ingrédients mis à disposition Utiliser la fiche technique vierge		
Risques et précautions	Vérifier la DLC et les qualités organoleptiques des ingrédients mis à disposition Attention pièges !		