

L'Art d'accommoder les restes



C1- 1.5 : Optimiser l'organisation de la production
C1- 3 : Cuisiner
C4 – 3.1 : Participer à la régulation des consommations des denrées et boissons
C5-2.3 : Contrôler la qualité marchande des matières premières
C5-1.3 : Intégrer les dimensions liées à l'environnement et au développement durable dans sa pratique professionnelle.

Prérequis :

- C1-1.3 Mettre en place le(s) poste(s) de travail pour la production
- C1-2.1 Réaliser les préparations préliminaires
- C1-2.3 Tailler, découper
- C1-4.1 Dresser et mettre en valeur les préparations

Situation professionnelle

Lors de votre première PFMP à la « Brasserie d'Aurillac », le chef vous demande de réaliser le repas du personnel pour 6 personnes. Le lendemain matin, il ouvre une armoire réfrigérée contenant des produits entamés, quelques légumes et des restes de mise en place de la veille. Après avoir vérifié la qualité organoleptique des denrées, vous devez réaliser une entrée, un plat et un dessert avec ces ingrédients afin d'éviter de les jeter à la poubelle et donc de diminuer le gaspillage alimentaire.

Problématique

Comment réaliser un menu complet de qualité en un temps défini avec des ingrédients non choisis et en quantité variable ?

Synthèse

À la fin de votre production, vous serez capable :

- Définir les difficultés rencontrées et les solutions trouvées.
- Comprendre en quoi cet exercice est formateur et porte à réflexion ?
- Le mettre en place de façon systématique en entreprise ?
- Respecter les protocoles d'étiquetage des produits entamés.

1. De quoi parle-t-on ?

Note ici, toutes les informations

Pour quelles raisons est-il important de savoir accommoder les restes ? :

Atelier de production



1. **Visualisation de la vidéo en lien avec l'atelier**
[Comment lutter contre le gaspillage alimentaire ? - YouTube](#)
2. **Production de groupe (protocoles)**
3. **Analyse sensorielle**
4. **Pour aller plus loin :**
 - Livre sur l'utilisation des restes : » Zéro gaspi » Jean François Piège
 - Travail sur la gestion d'une entreprise en co-animation.

Analyse sensorielle de : Entrée

But : Décrire et analyser la réalisation pour optimiser la production et la rendre commercialisable.

Compétences visées : **C2-2** Communiquer à des fins commerciales **C3-2** Optimiser les performances de l'équipe

Les 5 sens		Votre avis :		
<u>Regarder :</u> Comment est le produit fini ? Aspect Couleur <u>Ecouter :</u>				
<u>Sentir :</u>				
<u>Toucher :</u> Température Texture à la cuillère Texture en bouche				
<u>Goûter :</u> Saveur Caractéristique Parfum spécifique Intensité Défauts de saveur				

CONSTATS :

Analyse sensorielle de : Plat

But : Décrire et analyser la réalisation pour optimiser la production et la rendre commercialisable.

Compétences visées : **C2-2** Communiquer à des fins commerciales **C3-2** Optimiser les performances de l'équipe

Les 5 sens		Votre avis :			
<u>Regarder :</u> Comment est le produit fini ? Aspect Couleur <u>Ecouter :</u>					
<u>Sentir :</u>					
<u>Toucher :</u> Température Texture à la cuillère Texture en bouche					
<u>Goûter :</u> Saveur Caractéristique Parfum spécifique Intensité Défauts de saveur					

CONSTATS :

Analyse sensorielle de : Dessert

But : Décrire et analyser la réalisation pour optimiser la production et la rendre commercialisable.

Compétences visées : **C2-2** Communiquer à des fins commerciales **C3-2** Optimiser les performances de l'équipe

Les 5 sens		Votre avis :			
<u>Regarder :</u> Comment est le produit fini ? Aspect Couleur <u>Ecouter :</u>					
<u>Sentir :</u>					
<u>Toucher :</u> Température Texture à la cuillère Texture en bouche					
<u>Goûter :</u> Saveur Caractéristique Parfum spécifique Intensité Défauts de saveur					

CONSTATS :