

Contexte professionnel

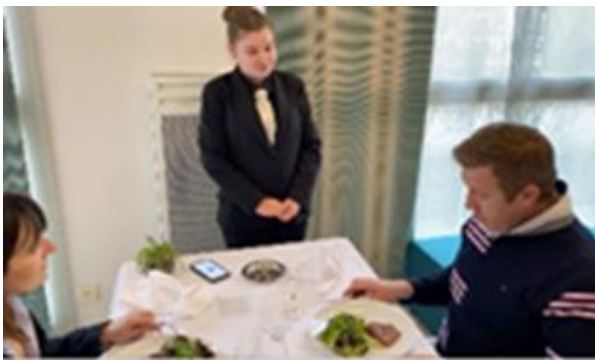
Brasserie « La viande de bœuf »



Vous travaillez à la brasserie « **La viande de bœuf** » ; votre polyvalence vous permet de travailler en cuisine et en salle.

Spécialiste des viandes rouges, installé depuis déjà 35 ans sur Troyes, « La viande de bœuf » vous propose une cuisine traditionnelle élaborée à partir de produits frais et de saison. Parmi les plats que l'on retrouve sur la carte : l'onglet à l'échalote, l'onglet troyen, le steak à la forestière, mais également le filet au chaurce....

Une gamme de produits d'accompagnement sublime les viandes : beurres composés, sauces onctueuses...



Thème de la séance

« *proposer aux clients des appoints de cuisson correspondants à leur commande.* »

Respecter les appoints de cuisson,
prendre une commande,
communiquer au passe...

Objectifs séance



C1.2.11 Mettre en œuvre les cuissons :

- les appoints de cuisson (bleu, saignant, à point, bien cuit)

C2.2.2 Communiquer en situation de service avec le personnel de salle

- Identifications des facteurs de maîtrise d'un appoint de cuisson (temps, température, process, repères pratiques, expérience personnelle et professionnelle).
- Adéquation morceaux de viandes rouges à cuire, matériel, matières grasses utilisées .
- Identification des descripteurs lors d'un test organoleptique



C1.1.3 Recueillir les besoins et attentes de la clientèle

C1.1.6 Mesurer la satisfaction de la clientèle

C1-2.2 Communiquer en situation de service avec la cuisine



Atelier cuisine

Découvrir, expérimenter les appoints de cuisson pour leur future maîtrise

Pour maîtriser les appoints de cuisson, nous tenterons de répondre aux hypothèses suivantes :

- ✓ Chaque appoint de cuisson a-t-il une température à cœur bien précise ?
- ✓ Le simple fait d'observer le morceau de viande, permet-il d'apprécier son appoint de cuisson ?
- ✓ Le fait de toucher le morceau de viande pendant sa cuisson aide-t-il à identifier son appoint de cuisson ?
- ✓ Le temps de cuisson a-t-il son importance ?



Protocole expérimental n°1 : découvrir, expérimenter les quatre appoints de cuisson

- ✓ Sauter un morceau de viande rouge à l'appoint de cuisson **BLEU**
- ✓ Sauter un morceau de viande rouge à l'appoint de cuisson **SAIGNANT**
- ✓ Sauter un morceau de viande rouge à l'appoint de cuisson **A POINT**
- ✓ Sauter un morceau de viande rouge à l'appoint de cuisson **BIEN CUIT**

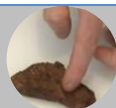


Matériel	Produits	Conditions expérimentales	Travail attendu de l'élève
- Plaque à débarrasser - Poêle - Spatule, pince - Thermomètre sonde - Balance	- 4 morceaux de viande rouge de 80/100g - Huile de tournesol - Sel/poivre	- L'élève réalise la cuisson en totale autonomie. - Cuisson « sauter » départ à chaud à découvert. - Durée : 30 min	- L'élève réalise la cuisson et analyse les phénomènes de transformation de la viande. - Il complète le document d'analyse.

Analyse technique de la cuisson SAUTER



BLEU		SAIGNANT		À POINT		BIEN CUIT	
Poids du morceau cru		Poids du morceau cru		Poids du morceau cru		Poids du morceau cru	
Poids du morceau cuit		Poids du morceau cuit		Poids du morceau cuit		Poids du morceau cuit	
Température à cœur		Température à cœur		Température à cœur		Température à cœur	
Temps de cuisson		Temps de cuisson		Temps de cuisson		Temps de cuisson	



Sensations au toucher du morceau de viande

<input type="checkbox"/> Viande molle	<input type="checkbox"/> Viande molle	<input type="checkbox"/> Viande molle	<input type="checkbox"/> Viande molle
<input type="checkbox"/> Viande souple, légère résistance	<input type="checkbox"/> Viande souple, légère résistance	<input type="checkbox"/> Viande souple, légère résistance	<input type="checkbox"/> Viande souple, légère résistance
<input type="checkbox"/> Viande relativement ferme	<input type="checkbox"/> Viande relativement ferme	<input type="checkbox"/> Viande relativement ferme	<input type="checkbox"/> Viande relativement ferme
<input type="checkbox"/> Viande dure	<input type="checkbox"/> Viande dure	<input type="checkbox"/> Viande dure	<input type="checkbox"/> Viande dure

Protocole expérimental n°2 : découvrir, expérimenter les quatre appoints de cuisson ainsi que l'utilisation ou non de matière grasse



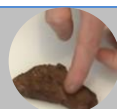
- ✓ Sauter un morceau de viande rouge à l'appoint de cuisson **BLEU + huile de tournesol**
- ✓ Sauter un morceau de viande rouge à l'appoint de cuisson **SAIGNANT + huile d'olive**
- ✓ Sauter un morceau de viande rouge à l'appoint de cuisson **A POINT + huile + beurre**
- ✓ Sauter un morceau de viande rouge à l'appoint de cuisson **BIEN CUIT + beurre clarifié**

Matériel	Produits	Conditions expérimentales	Travail attendu de l'élève
- Plaque à débarrasser - Poêle - Spatule, pince - Thermomètre sonde - Balance	- 4 morceaux de viande rouge de 80/100g - Huile de tournesol - Beurre - Huile d'olive - Sel/poivre	- L'élève réalise la cuisson en totale autonomie. - Cuisson « sauter » départ à chaud à découvert. - Durée : 30 min	- L'élève réalise la cuisson et analyse les phénomènes de transformation de la viande. - Il complète le document d'analyse.

Analyse technique de la cuisson SAUTER






BLEU + huile tournesol		SAIGNANT + huile d'olive		À POINT + huile et beurre		BIEN CUIT + beurre clarifié	
Poids du morceau cru		Poids du morceau cru		Poids du morceau cru		Poids du morceau cru	
Poids du morceau cuit		Poids du morceau cuit		Poids du morceau cuit		Poids du morceau cuit	
Température à cœur		Température à cœur		Température à cœur		Température à cœur	
Temps de cuisson		Temps de cuisson		Temps de cuisson		Temps de cuisson	








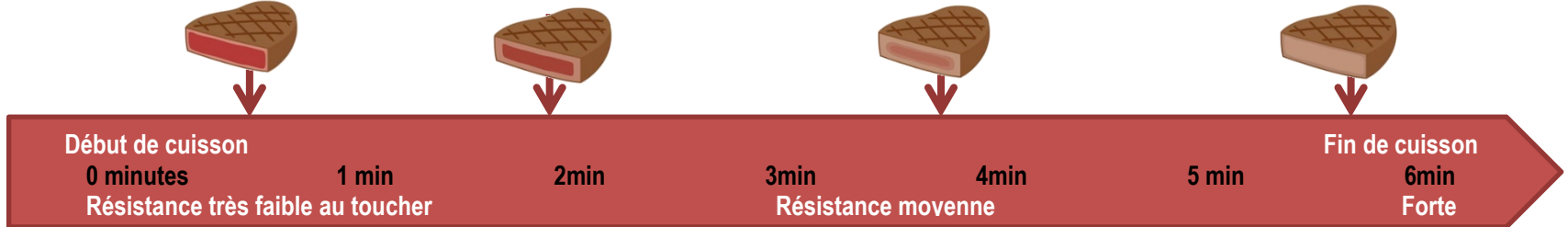












Sensations au toucher du morceau de viande

<input type="checkbox"/> Viande molle <input type="checkbox"/> Viande souple, légère résistance <input type="checkbox"/> Viande relativement ferme <input type="checkbox"/> Viande dure	<input type="checkbox"/> Viande molle <input type="checkbox"/> Viande souple, légère résistance <input type="checkbox"/> Viande relativement ferme <input type="checkbox"/> Viande dure	<input type="checkbox"/> Viande molle <input type="checkbox"/> Viande souple, légère résistance <input type="checkbox"/> Viande relativement ferme <input type="checkbox"/> Viande dure	<input type="checkbox"/> Viande molle <input type="checkbox"/> Viande souple, légère résistance <input type="checkbox"/> Viande relativement ferme <input type="checkbox"/> Viande dure
--	--	--	--

Document de synthèse technologique : Comment maîtriser les appoints de cuisson d'une viande rouge ?

Tableau de synthèse pour la maîtrise des appoints de cuisson					
Critères de réussite	Pourquoi ?		Quand ?	Comment ?	Matériel nécessaire
1 Choisir la matière grasse adaptée	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Chaque matière grasse a son propre point de fumée ✓ Chaque matière grasse a un goût différent 		Avant le début de la cuisson. En fonction de l'intitulé du plat proposé	-Je prends en compte la fiche technique du plat à la carte. -Je prends en compte une demande particulière du client.	
	Huile de tournesol		Huile d'olives		
	pour la cuisson	à la dégustation		pour la cuisson	à la dégustation
Avantages	Supporte les hautes températures jusqu'à 200°C. Belle coloration du morceau de viande	Goût assez neutre permet de conserver la typicité du morceau de viande. Présence de « gras » non désagréable.	Avantages	Supporte les hautes températures jusqu'à 200°C. Coloration du morceau de viande correcte, mais moins prononcée qu'avec l'huile de tournesol.	Saveur végétale. Agréable selon les palais. Se marie très bien pour la cuisson de l'agneau.
Inconvénients		Sensation de gras en bouche. Peu d'apport gustatif.	Inconvénients	Supporte moins bien les hautes températures. L'huile d'olive perd très légèrement du goût.	Peut prendre le dessus sur la viande de bœuf.
Huile de tournesol + beurre		Beurre clarifié			
	pour la cuisson	à la dégustation		pour la cuisson	à la dégustation
Avantages	Ce mélange permet au beurre de monter plus haut en température sans brûler car le point de fumée du beurre se situe à 130°C. Très bonne coloration.	Goût plus enrobant grâce au beurre et plus gourmand.	Avantages	Limite le risque qu'il ne brûle. Supporte les hautes températures jusqu'à 200°C.	Conservation de ce goût enrobant et doux.
Inconvénients	Nécessite plus de manipulation par l'opérateur et davantage de vigilance.		Inconvénients	Doit être préparé en amont.	Légèrement moins gouteux que le beurre non clarifié.
2 Respecter le mode de cuisson « sauter »	Conserver les caractéristiques d'une cuisson avec appoints. Préserver la formation d'une croûte en surface. Favorise la coloration du morceau de viande. Permet l'utilisation d'une matière grasse à l'état liquide.		Avant et pendant la cuisson.	Cuisson avec brunissement départ à chaud à découvert.  Ne jamais piquer le morceau de viande.	Poêle, pince, spatule, voire diapason (si il est correctement utilisé).
					

3 Observer les changements physico-chimiques 	Permet d'identifier le niveau de cuisson du morceau de viande. En fonction des changements observables, le cuisinier détermine l'appoint de cuisson à atteindre.	Dès le début de la cuisson.	J'observe le morceau de viande et les changements d'états : la coloration, la formation d'une croûte, la présence d'un jus (clair, blond, brun), de sang...	
 BLEU	<ul style="list-style-type: none"> • Formation d'une légère croûte en surface ; • Totalement rouge à cœur ; • Aucune trace de jus relâché. 	 SAIGNANT	<ul style="list-style-type: none"> • Formation d'une croûte bien colorée en surface ; • Rouge à cœur à 75% ; • Légère exsudation. 	
 A POINT	<ul style="list-style-type: none"> • Formation d'une croûte plus importante et davantage colorée ; • Rosé à cœur à 25% ; • Exsudation plus importante que pour un saignant. 	 BIEN CUIT	<ul style="list-style-type: none"> • Formation d'une croûte d'apparence sèche ; • Cuit totalement à cœur. 	
4 Toucher le morceau de viande	Action qui permet de mesurer le niveau de cuisson du morceau de viande.	Pendant la cuisson	Exercer une légère pression sur le morceau de viande avec un doigt.	
<div style="text-align: center;">  <p>Début de cuisson 0 minutes Résistance très faible au toucher</p> <p>1 min</p> <p>2min</p> <p>3min</p> <p>4min</p> <p>5 min</p> <p>Fin de cuisson 6min Forte</p> <p>Plus la cuisson est longue, plus la résistance au toucher est importante (le morceau se raffermi au cours de la cuisson)</p> </div>				
5 Prendre la T°C à cœur du morceau de viande 	Permet de connaître le degré de cuisson du morceau de viande de façon très précise. Utile lorsque le cuisinier débute. Utile lorsque la pièce de viande à cuire est épaisse (Ex : une côte de bœuf)	Dès le début et pendant toute la durée de la cuisson.		Thermomètre sonde.

 <p>Température à cœur : 45°C</p>	 <p>Température à cœur : 52 à 55°C</p>	 <p>Température à cœur : 60°C</p>	 <p>Température à cœur : 65°C</p>		
<p>6 Tenir compte du temps de cuisson</p>	<p>Permet d'identifier le niveau de cuisson du morceau de viande.</p>		<p>Dès le début de la cuisson.</p>	<p>Regarder l'heure à laquelle la cuisson débute ou bien régler un minuteur en fonction du temps de cuisson requis.</p>	<p>Horloge en cuisine ; montre personnelle, timer.</p> 
	 <p>BLEU</p> <p>Durée de cuisson : 20 à 30 secondes par face à feu vif*</p>	 <p>SAIGNANT</p> <p>Durée de cuisson : 50 secondes par face à feu vif*</p>	 <p>A POINT</p> <p>Durée de cuisson : 20 à 30 secondes par face à feu vif, puis 2/3 minutes à feu doux*</p>	 <p>BIEN CUIT</p> <p>Durée de cuisson : 20 à 30 secondes par face à feu vif, puis 3/4 minutes à feu doux*</p>	
<p>*Ces préconisations quant aux temps de cuisson dépendent du poids, de la grosseur et de l'épaisseur du morceau de viande à cuire.</p>					



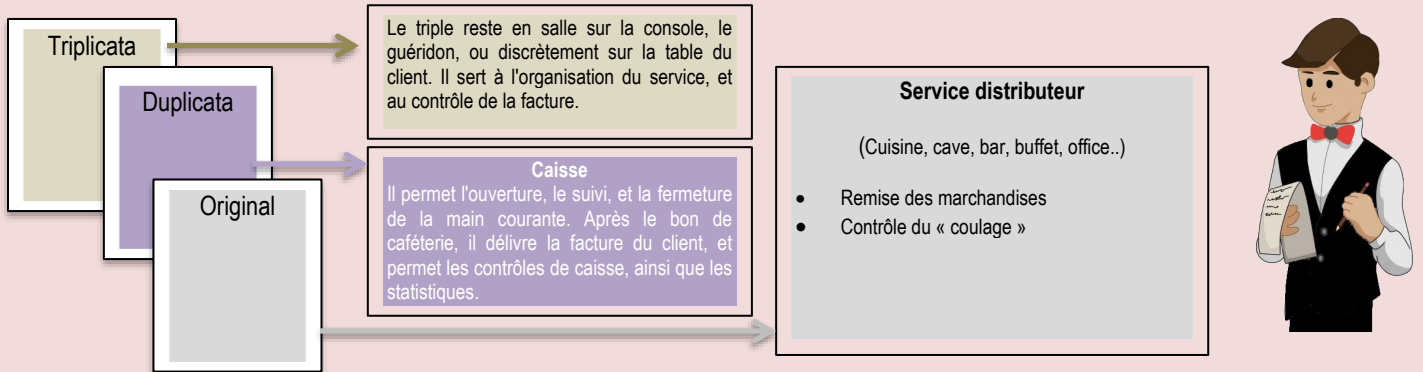
Atelier restaurant

Réaliser une prise de commande conforme et adaptée

Point Technologique



1 Circuit du bon (rappel)



2 Les règles de la rédaction (rappel)

N° TABLE	35
Couverts :	
01/01/2004	SIGNATURE

3 Les modes de cuisson :

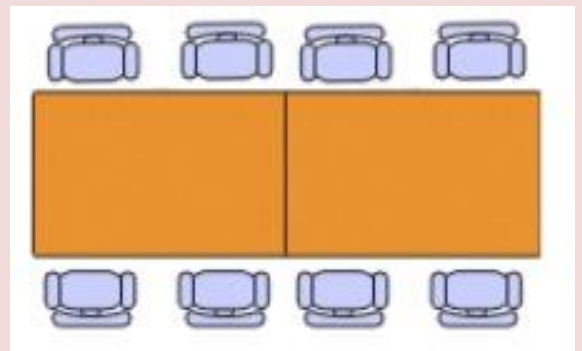


Le mode de cuisson	Bleu	Saignant	A point	Bien cuit
Les abréviations	BL	SGT	AP	BC

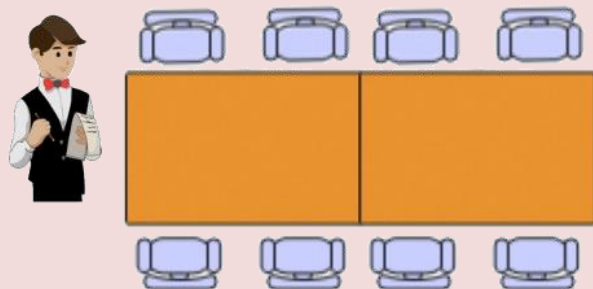
4 Qui a pris quoi ????



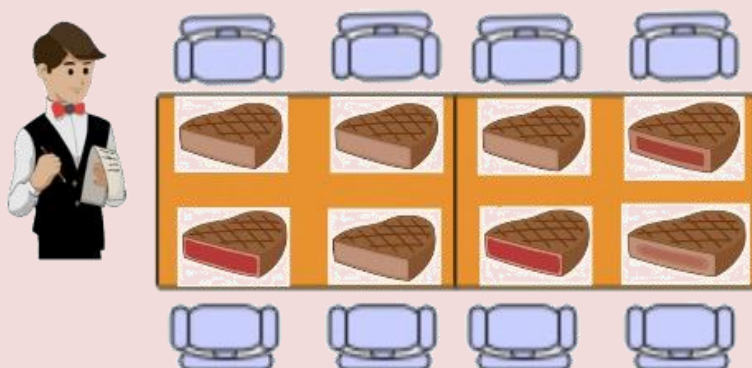
C'est pour qui la pièce de viande bleue ??? Et celle saignante ???



Après « installation » du preneur de commande, comment repérer les clients sur une table ?



Prenons la commande de cette table de 8 personnes avec la méthode « qui a pris quoi ... »



N° table :100	567
Cvts: 8	








Analyse sensorielle d'une viande

critères	Viande 1	Viande 2	Viande 3	Viande 4
Visuel viande non tranchée 	Surface du morceau rouge brun Présence de jus clair brun Présence de sang non coagulé/fluide coagulé	Surface du morceau rouge brun Présence de jus clair brun Présence de sang non coagulé/fluide coagulé	Surface du morceau rouge brun Présence de jus clair brun Présence de sang non coagulé/fluide coagulé	Surface du morceau rouge brun Présence de jus clair brun Présence de sang non coagulé/fluide coagulé
	Visuel viande non tranchée 	<input type="checkbox"/> Complètement cuit à cœur <input type="checkbox"/> Cuit à l'extérieur, rose au centre à 25% <input type="checkbox"/> Cuit à l'extérieur, rouge au centre à 75% <input type="checkbox"/> Saisi sur l'extérieur, rouge à l'intérieur	<input type="checkbox"/> Complètement cuit à cœur <input type="checkbox"/> Cuit à l'extérieur, rose au centre à 25% <input type="checkbox"/> Cuit à l'extérieur, rouge au centre à 75% <input type="checkbox"/> Saisi sur l'extérieur, rouge à l'intérieur	<input type="checkbox"/> Complètement cuit à cœur <input type="checkbox"/> Cuit à l'extérieur, rose au centre à 25% <input type="checkbox"/> Cuit à l'extérieur, rouge au centre à 75% <input type="checkbox"/> Saisi sur l'extérieur, rouge à l'intérieur
Odeur 	agréable désagréable neutre forte	agréable désagréable neutre forte	agréable désagréable neutre forte	agréable désagréable neutre forte
Goût 	fade corsé	fade corsé	fade corsé	fade corsé
Toucher 	Avec la fourchette souple dure En bouche tendre ferme	Avec la fourchette souple dure En bouche tendre ferme	Avec la fourchette souple dure En bouche tendre ferme	Avec la fourchette souple dure En bouche tendre ferme
Temps de cuisson				
Température				
Idee appoint de cuisson	<input type="checkbox"/> bleue <input type="checkbox"/> saignant <input type="checkbox"/> à point <input type="checkbox"/> bien cuit	<input type="checkbox"/> bleue <input type="checkbox"/> saignant <input type="checkbox"/> à point <input type="checkbox"/> bien cuit	<input type="checkbox"/> bleue <input type="checkbox"/> saignant <input type="checkbox"/> à point <input type="checkbox"/> bien cuit	<input type="checkbox"/> bleue <input type="checkbox"/> saignant <input type="checkbox"/> à point <input type="checkbox"/> bien cuit
Mon avis	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>

Analyse sensorielle d'une viande cuite sans et avec différentes matières grasses

critères	Viande 1 «huile tournesol »	Viande 2 « huile d'olive »	Viande 3 «huile + beurre »	Viande 4 « beurre clarifié »
Visuel viande non tranchée 	Surface du morceau	Surface du morceau	Surface du morceau	Surface du morceau
	rouge brun Présence de jus clair brun Présence de sang non coagulé/fluide coagulé 	rouge brun Présence de jus clair brun Présence de sang non coagulé/fluide coagulé 	rouge brun Présence de jus clair brun Présence de sang non coagulé/fluide coagulé 	rouge brun Présence de jus clair brun Présence de sang non coagulé/fluide coagulé
	<input type="checkbox"/> Complètement cuit à cœur <input type="checkbox"/> Cuit à l'extérieur, rose au centre à 25% <input type="checkbox"/> Cuit à l'extérieur, rouge au centre à 75% <input type="checkbox"/> Saisi sur l'extérieur, rouge à l'intérieur	<input type="checkbox"/> Complètement cuit à cœur <input type="checkbox"/> Cuit à l'extérieur, rose au centre à 25% <input type="checkbox"/> Cuit à l'extérieur, rouge au centre à 75% <input type="checkbox"/> Saisi sur l'extérieur, rouge à l'intérieur	<input type="checkbox"/> Complètement cuit à cœur <input type="checkbox"/> Cuit à l'extérieur, rose au centre à 25% <input type="checkbox"/> Cuit à l'extérieur, rouge au centre à 75% <input type="checkbox"/> Saisi sur l'extérieur, rouge à l'intérieur	<input type="checkbox"/> Complètement cuit à cœur <input type="checkbox"/> Cuit à l'extérieur, rose au centre à 25% <input type="checkbox"/> Cuit à l'extérieur, rouge au centre à 75% <input type="checkbox"/> Saisi sur l'extérieur, rouge à l'intérieur
Odeur de matière grasse 	agréable désagréable neutre forte 	agréable désagréable neutre forte 	agréable désagréable neutre forte 	agréable désagréable neutre forte
Goût avec matière grasse 	agréable désagréable faible prononcé huileux <input type="radio"/> savoureux <input type="radio"/> végétal <input type="radio"/>	agréable désagréable faible prononcé huileux <input type="radio"/> savoureux <input type="radio"/> végétal <input type="radio"/>	agréable désagréable faible prononcé huileux <input type="radio"/> savoureux <input type="radio"/> végétal <input type="radio"/>	agréable désagréable faible prononcé huileux <input type="radio"/> savoureux <input type="radio"/> végétal <input type="radio"/>
Toucher 	Avec la fourchette souple dure En bouche tendre ferme 	Avec la fourchette souple dure En bouche tendre ferme 	Avec la fourchette souple dure En bouche tendre ferme 	Avec la fourchette souple dure En bouche tendre ferme
Temps de cuisson 				
Température 				
Idée appoint de cuisson	<input type="checkbox"/> bleue <input type="checkbox"/> saignant <input type="checkbox"/> à point <input type="checkbox"/> bien cuit	<input type="checkbox"/> bleue <input type="checkbox"/> saignant <input type="checkbox"/> à point <input type="checkbox"/> bien cuit	<input type="checkbox"/> bleue <input type="checkbox"/> saignant <input type="checkbox"/> à point <input type="checkbox"/> bien cuit	<input type="checkbox"/> bleue <input type="checkbox"/> saignant <input type="checkbox"/> à point <input type="checkbox"/> bien cuit
Mon avis sur l'apport de la matière grasse	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>

Fiche d'observation du service

 Le serveur devant ses clients 	Support choisi pour la prise de commande	<input type="radio"/> Carnet de bon <input type="radio"/> Mémoire uniquement <input type="radio"/> Tablette
	Attitude devant le client	Confiant Hésitant
	La commande est prise	<input type="radio"/> En débutant par les dames <input type="radio"/> En débutant par les messieurs <input type="radio"/> Aléatoire <input type="radio"/> En suivant un sens
Annonce du bon au passe 	Le serveur annonçant la commande	<input type="radio"/> Ne se souvient plus des cuissons <input type="radio"/> Oublie quelques cuissons <input type="radio"/> Pas d'oubli, tout est conforme
	L'annonce est faite	Sans hésitation Avec difficulté
 En cuisine lors de la cuisson 	Préparation avant de sauter le morceau de viande	Le cuisinier utilise de la matière grasse <input type="radio"/> OUI <input type="radio"/> NON Laquelle :
	Départ de la cuisson	<input type="radio"/> Le cuisinier chauffe la poêle et la matière grasse <input type="radio"/> Le cuisinier ne chauffe pas la matière grasse
	Points de maîtrise de la cuisson	Le cuisinier : <input type="radio"/> observe la cuisson <input type="radio"/> touche le morceau de viande <input type="radio"/> prend la température <input type="radio"/> contrôle le temps de cuisson
Au passe à l'envoi du plat 	Comment sont identifiés les plats au passe par le cuisinier	<input type="radio"/> Le cuisinier informe le serveur verbalement <input type="radio"/> le cuisinier dépose les plats sans rien annoncer <input type="radio"/> le cuisinier utilise un moyen visuel pour préciser au serveur les cuissons. Lequel :
En salle lors du service du plat 	Les clients	<input type="radio"/> Ont tous la bonne cuisson <input type="radio"/> N'ont pas la bonne cuisson
		<input type="radio"/> Les clients sont satisfaits <input type="radio"/> Les clients sont mécontents