

# Séance pédagogique / enseignement professionnel sans client

## Atelier expérimental technologie (3 heures)

Thème

### Les appoints de cuisson

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

### Contexte professionnel (rappel)

#### 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 chaource...

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

#### Activités

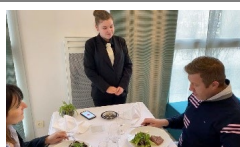
#### Objectifs activité

#### supports

5 mn



#### 1 Accroche



Les élèves analysent une vidéo projetée sur le service de viande avec appoints de cuisson.

Faire émerger la problématique « mécontentement du client » et le thème de la séance : « proposer aux clients des appoints de cuisson correspondants à leur commande. »

Vidéo



10 mn



#### 2 Remue-méninges : analyse de la situation



Chaque élève analyse la situation et note sur un post-it une cause éventuelle du mécontentement du client. Les post-it sont mis au tableau puis classés par thématique similaire.

Analyser la situation et émettre des hypothèses : identifier les causes potentielles du mécontentement du client. Ces hypothèses vont être vérifiées lors d'ateliers.

Tableau

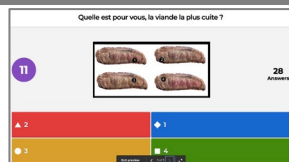


- |   |   |   |   |  |
|---|---|---|---|--|
| A. Le client ne connaît pas les appoints de cuisson | B. Erreur du serveur lors de la prise de commande | C. Problème de communication lors de l'annonce au passe | D. Le cuisinier n'a pas maîtrisé la cuisson des viandes | E. Le serveur méconnaît les appoints de cuisson. |
|---|---|---|---|--|

10 mn



#### 3 Vérification de pré-requis



Quelle est pour vous, la viande la plus cuite ?



Selon vous, la pièce de bœuf est-elle bleue ?



Classer les viandes présentées : de la plus cuite à la moins cuite.



Au visuel, la viande vous semble ?

Les élèves répondent à quatre questions (Kahoot) sur les appoints de cuisson.

Rappeler les appoints de cuisson de base et vérifier que ces notions sont connues par tous les élèves.

Mettre en évidence que chacun peut avoir une approche différente des appoints de cuisson et qu'il est indispensable de partager une vision commune.



Mesurer que le visuel ne permet pas systématiquement de déduire l'appoint de cuisson réalisé.

TBI



Portable





 10 mn 

**4 Localisation des problèmes et sélection ateliers**

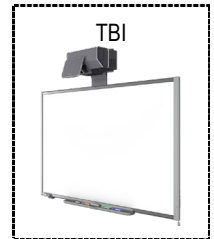
Les élèves positionnent sur un plan où se situent les problèmes éventuels : cuisine, restaurant ou passe.



À partir des activités précédentes, les enseignants et les élèves définissent les ateliers en réponse aux hypothèses émises en 2 et les constats réalisés en 4.

Identifier si les problèmes se passent en cuisine, en salle de restaurant ou au passe.

Définir les expérimentations permettant de vérifier les hypothèses émises.



 30 mn  1/2 classe


**5 découvrir, expérimenter les 4 appoints de cuisson** Groupe 1 




Les élèves réalisent les 4 appoints de cuisson et analysent la cuisson :

- température,
- temps de cuisson
- visuel
- sensation au toucher...


Point techno

**5 réaliser une prise de commande conforme et adaptée** Groupe 2 

Les élèves réalisent un jeu de rôle sur la prise de commande de steak avec appoints de cuisson :



1. sans prise de note, en s'appuyant uniquement sur la mémoire.
2. avec un bon.
- 3 avec une tablette.



Point techno



Vérifier les hypothèses :

- 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 ?

Identifier les limites et avantages des différentes méthodes de prise de commande.

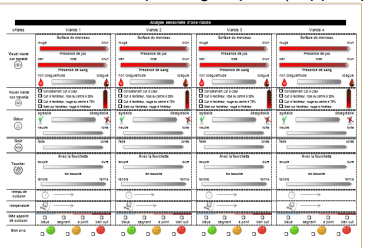
Rédiger un protocole pour une prise de commande des appoints de cuisson efficace.



 15 mn 

**6 Analyse organoleptique des cuissons réalisées**

Les élèves réalisent une analyse organoleptique des 4 appoints de cuisson réalisés par le groupe 1 (support papier)





- visuel : viande non tranchée, tranchée
- odeur - goût
- toucher.


Ils font le lien entre la viande cuite, le temps et la température de cuisson.

Identifier les caractéristiques organoleptiques des 4 appoints de cuisson.


Mesurer l'impact du temps de cuisson, de la température sur la qualité de la viande.




 30 mn  1/2 classe

**7 réaliser une prise de commande conforme et adaptée** Groupe 1 

Les élèves réalisent un jeu de rôle sur la prise de commande de steak avec appoints de cuisson :



1. sans prise de note, en s'appuyant uniquement sur la mémoire.
2. avec un bon.
- 3 avec une tablette.



Point techno

**7 découvrir, expérimenter les 4 appoints de cuisson avec ou sans MG** Groupe 2 



L'élève réalise les cuissons (avec beurre, huile tournesol, huile d'olive, sans MG) et analyse les phénomènes de transformation de la viande :

- température,
- temps de cuisson
- visuel
- sensation au toucher...

Point techno



Identifier les limites et avantages des différentes méthodes de prise de commande.

Rédiger un protocole pour une prise de commande des appoints de cuisson efficace.

Vérifier les hypothèses :


- 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 ?



 15 mn 

**8 Analyse organoleptique des cuissons réalisées**

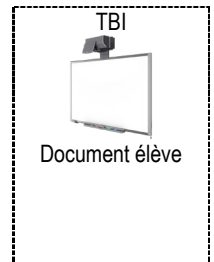
Les élèves réalisent une analyse organoleptique des 4 appoints de cuisson réalisés par le groupe 2 (support papier)



- visuel
- odeur - goût
- toucher.

Ils font le lien entre l'utilisation d'une MG sur la qualité du produit.

Mesurer l'impact de la MG sur la cuisson et le produit fini tant au niveau visuel que gustatif.



30  
mn



### 9 Communication au passe

4 Groupes de 6 élèves sont constitués. Chaque groupe réalise les activités suivantes sous forme de jeux de rôle.



1 chef de rang prend la commande de 2 clients sur les appoints de cuisson puis la communique à un élève cuisinier  
L'élève cuisinier réalise les cuissons demandées et les donne au chef de rang qui assure le service. Chef de rang et cuisinier s'auto-évaluent. Les clients vérifient si l'appoint servi est conforme à leurs commandes.  
Deux élèves observent et analysent les prestations.  
Chaque groupe rédige un protocole de la communication au passe.

S'exercer et mettre en œuvre en autonomie et par groupes un service de viande tout en mesurant les enjeux de la communication au passe.  
Analyser la prise de commande, de la cuisson et du service.  
Proposer un protocole de service au passe.



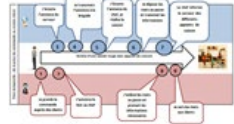
Document élève



15  
mn



### 10 Synthèse



Classer les étapes de service d'une viande  
Dégager les points de maîtrise de chacune

Rédaction des points de maîtrise au TBI avec les élèves

Envoi du document complété via ENT de l'établissement

Identifier et ordonner les étapes de service d'une viande avec appoint de cuisson (de la prise de commande jusqu'au service du client).  
Faire émerger les points critiques,  
Dégager :  
les protocoles de prise de commande et de cuisson des viandes  
les principes d'une communication efficace au passe.



Document élève

