



## Activités pour la classe

Compétences du référentiel de certification :

C 23. Réaliser les appareils, les préparations, les fonds et les sauces de base.

C 24. Réaliser les hors d'œuvre froids, chauds et à base de pâte, les pâtisseries, les desserts.

Réaliser des fonds conformes aux exigences techniques et aux instructions reçues.

Savoirs associés :

1.3 Les produits laitiers : la classification, la présentation commerciale, l'étiquetage et la réglementation, le stockage et la conservation, les applications culinaires.

Les règles d'hygiène.

Objectifs pédagogiques opérationnels :

L'élève devra être capable de :

- Connaître les différentes crèmes et leur utilisation.
- Définir les techniques utilisées, les précautions à prendre en matière d'hygiène.

L'élève doit être capable de :

- Identifier et classer les crèmes ;
- Citer les utilisations culinaires ;
- Indiquer les moyens de stockage et de conservation.



---

## Auteur(s) et crédits :

Laurent Nadiras, PLP OPC, lycée Camille-Claudel, Mantes-la-Ville, académie de Versailles, Yvelines, France.

Créé le : 19/06/13 12:25

Modifié le : 23/01/18 17:29

---

## Objectif(s) de la séance :

L'élève devra être capable de :

- Connaître les différentes crèmes et leur utilisation.
  - Définir les techniques utilisées, les précautions à prendre en matière d'hygiène.
- 

## Métadonnées de la ressource

### Mot(s) clé(s) :

Crèmes, cuisine

### Niveau(x) scolaire(s) :

2nde dont CAP/BEP (15-16 ans)

### Discipline(s) :

Hôtellerie - Restauration - Tourisme

### Type(s) :

Parcours : Cours complet

---

## Licence



CC Paternité, Pas d'utilisation commerciale, Partage à l'identique

---



Avertissement



FDSP - La crème



## Repères pour l'enseignant

Sur la page titre (diapositive précédente), vous pouvez consulter et télécharger les documents suivants :

- l'avertissement pour les droits d'utilisation des documents ;
- la FDSP.


La séance sur la crème est constituée du fichier ubz suivant :

- « cap\_cuisine\_creme\_l'nadras ».

Le professeur, lors de sa préparation, prendra connaissance de la fiche de déroulement de séance pédagogique (FDSP).

Il pourra utilement consulter le site des Ressources nationales hôtellerie-restauration (CRNHR) et la Webtv restauration (voir liens ci-dessous).

---

 Creative Commons : information sur les licences CC

 Webtv Restauration

 CRNHR



## Activités pour la classe

Compétences du référentiel de certification :

C 23. Réaliser les appareils, les préparations, les fonds et les sauces de base.

C 24. Réaliser les hors d'œuvre froids, chauds et à base de pâte, les pâtisseries, les desserts.

Réaliser des fonds conformes aux exigences techniques et aux instructions reçues.

Savoirs associés :

1.3 Les produits laitiers : la classification, la présentation commerciale, l'étiquetage et la réglementation, le stockage et la conservation, les applications culinaires.

Les règles d'hygiène.

Objectifs pédagogiques opérationnels :

L'élève devra être capable de :

- Connaître les différentes crèmes et leur utilisation.
- Définir les techniques utilisées, les précautions à prendre en matière d'hygiène.

L'élève doit être capable de :

- Identifier et classer les crèmes ;
- Citer les utilisations culinaires ;
- Indiquer les moyens de stockage et de conservation.



## CAP CUISINE LA CRÈME

### Le contexte professionnel

Cette situation permet à l'élève de se confronter à des réalités de terrain. Il doit organiser une réflexion pour suggérer des pistes et proposer des solutions face à une demande.

Le professeur demande aux élèves de lire les éléments et entame un dialogue avec la classe pour tenter de définir les termes "type de crème" et "utilisation spécifique".

Le professeur pourra se fonder sur ces éléments pour la suite de la séance (pré-acquis).

Les élèves lisent les éléments de contexte et donnent leur avis sur les définitions demandées.



## CAP CUISINE LA CRÈME

### Réglementation et appellations des crèmes

Le professeur fera un point sur les appellations et demandera aux élèves de donner leur réponse pour le taux de matière grasse.

Un élève, au tableau interactif, donnera ses réponses argumentées et fera glisser les caches pour dévoiler les bonnes réponses.



## CAP CUISINE LA CRÈME

### La fabrication de la crème

En se fondant sur les pré-acquis déterminés précédemment, le professeur fait dialoguer la classe pour trouver les différents traitements de la crème. Au fur et à mesure qu'apparaissent les réponses dans la discussion avec la classe, le professeur fera glisser les étiquettes pour dévoiler les bonnes réponses.

Le professeur veillera à guider, corriger, remédier et synthétiser.

Puis il passera à la diapositive suivante pour expliciter.





## **Les crèmes : traitement et conservation**

Le professeur impulsera les échanges entre les élèves.

Il demandera aux élèves le sens de l'acronyme UHT en le leur faisant déduire des éléments au tableau, puis le dévoilera ou le fera dévoiler par un élève en faisant glisser le cache.

Le professeur insistera sur les différences de procédés et en fera déduire aux élèves la différence de conservation.

En s'appuyant sur les propositions des élèves, il dévoilera la réponse ou la fera dévoiler par un élève, en faisant glisser les caches.

Le professeur insistera sur la différence de temps de conservation.

Il pourra pour cela recommencer l'exercice en masquant à nouveau les temps de conservation pour les faire retrouver par les élèves.





## CAP CUISINE LA CRÈME

### LES CRÈMES

SAUCES : 35 %, 15 % ÉPAISSE ET 18 %



## Choisir une crème adaptée au foisonnement

Le professeur fait visionner la vidéo aux élèves sans prendre de notes puis fait passer un élève au tableau interactif pour noter les réponses.

Les élèves visionnent la vidéo puis l'un d'entre eux vient écrire les réponses au tableau interactif, aidé si nécessaire par la classe.

Le professeur repasse la vidéo pour vérifier les réponses.



Vidéo Choisir une crème adaptée au foisonnement



WebTV



## CAP CUISINE LA CRÈME

### Choisir la crème adaptée à son utilisation

Catégoriser des images. Quand les images sont correctement placées, les bandeaux s'affichent en vert.

Les élèves passent au tableau interactif et font glisser les images dans la bonne case en fonction de la crème utilisée pour la préparation.

Le professeur guide, corrige, remédie et synthétise en fin d'exercice.



## CAP CUISINE LA CRÈME

### Stockage et utilisation des crèmes

Glisser déposer les textes de l'une à l'autre case. Les réponses s'affichent en noir.

Le professeur interroge les élèves et synthétise les échanges.  
Il réalise l'animation.

Les élèves découvrent et  
mémorisent les informations.

Le professeur fera le lien avec la  
législation des plats cuisinés, des  
fonds, du lait et les sciences  
appliquées.  
Évaluation ultérieure en APS.