



# CAP CUISINE

## 1E ANNÉE

### LES FONDS DE BASE

---

#### Auteur(s) et crédits :

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

Créé le : 19/06/13 12:25

Modifié le : 11/02/18 06:24

---

#### Objectif(s) de la séance :

L'élève devra être capable de :

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

#### Métadonnées de la ressource

##### Mot(s) clé(s) :

Fonds, fonds de sauce, sauce, cuisine

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

1ère dont CAP/BEP (16-17 ans)

##### Discipline(s) :

Hôtellerie - Restauration - Tourisme

##### Type(s) :

Parcours : Cours complet

---

#### Licence



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

---



Avertissement\_utilisation\_documents\_ecogest.pdf



FDSP - Les fonds de base



Questionnaire\_les\_fonds\_de\_base.odt



**CAP CUISINE  
1E ANNÉE  
LES FONDS DE BASE**

## **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;
- Questionnaire "les fonds de base".

La séance sur les fonds de base est constituée du fichier ubz suivant :

- « cap\_cuisine\_fonds\_inadiras.ubz ».

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



**CAP CUISINE  
1E ANNÉE  
LES FONDS DE BASE**

## **Activités pour la classe**

Compétences du référentiel de certification :

C 2.3 Réaliser les appareils, les préparations, les fonds, les sauces de base.

S1 5 Les fonds de base.

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

Savoirs associés :

1.5 Les fonds de base.

Les règles d'hygiène.

La fiche technique, sa valorisation et le calcul du coût matière.

**L'élève devra être capable de :**

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



CAP CUISINE  
1E ANNÉE  
LES FONDS DE BASE

## Définir le contexte professionnel de l'activité

Le professeur présente le restaurant traditionnel Le chapeau gris à Versailles.

L'élève lit la présentation du contexte.

Prend connaissance de la tâche professionnelle qui lui est attribuée.



CAP CUISINE  
1E ANNÉE  
LES FONDS DE BASE

## Le fonds brun de veau

Connaître la composition d'un fonds de veau.

Le professeur constitue trois groupes d'élèves et propose de visionner la vidéo de la réalisation d'un fonds brun.

Les élèves observent la vidéo.



Vidéo : Fonds brun de veau traditionnel



WebTV



CAP CUISINE  
1E ANNÉE  
LES FONDS DE BASE

## Le fonds brun de veau

Connaître la composition d'un fonds de veau.

Le professeur interroge les élèves sur les ingrédients utilisés.

Un élève de chaque groupe  
vient au tableau interactif et  
réalise l'exercice sur la  
composition d'un fonds brun.  
Les autres membres de  
chaque groupe l'aident à  
apporter les réponses.

L'enseignant impulse des  
échanges entre élèves.  
Il guide, corrige et aide à la  
remédiation.



CAP CUISINE  
1E ANNÉE  
LES FONDS DE BASE

## Le fonds brun de veau

Déterminer les éléments de coloration d'un fonds brun.

Le professeur demande à chaque groupe ses réponses.

Les trois groupes doivent  
répondre à la question posée  
par l'animation et un élève  
vient cocher au tableau  
interactif.



## Les fonds blancs

Les différences entre les fonds bruns et les fonds blancs.  
Pour afficher la fiche interactive, cliquer (avec l'outil main) sur le titre de la fiche.

Le professeur interroge les élèves sur les points texte "Ficde différences des fonds.

La classe dispose de la fiche  
interactive sur la Blanquette de  
veau à l'ancienne.

Le groupe 1 apporte les  
réponses à la question posée  
(interventions des autres si  
nécessaire).

Vérifie leur capacité à  
hiérarchiser des étapes de  
fabrication. Vérifie leur  
capacité à repérer des  
éléments de différence.  
L'enseignant impulse des  
échanges entre élèves.  
Guide, corrige, remédie,  
synthétise.





**CAP CUISINE  
1E ANNÉE  
LES FONDS DE BASE**

## **Les fonds blancs et le fumet de poisson.**

Hiérarchisation de la chronologie de mise en oeuvre.

Le groupe 2 vient reclasser les étapes de l'animation.

Il vérifie leur capacité à  
hiérarchiser des étapes de  
fabrication et leur capacité à  
repérer des éléments de  
différence.



**CAP CUISINE  
1E ANNÉE  
LES FONDS DE BASE**

## **Les fonds blancs et le fumet de poisson.**

Déterminer les points de différence du fumet :

- arêtes ;
- suer les arêtes ;
- suer la garniture aromatique.

L'enseignant impulse des échanges entre élèves.

Guide, corrige, remédie, synthétise

Le groupe 3 synthétise après  
visionnage de la vidéo du  
fumet (différences entre fonds  
blanc et brun).



**CAP CUISINE  
1E ANNÉE  
LES FONDS DE BASE**

## **La législation des fonds et fumets.**

Découverte des règles fondamentales de fabrication, de conservation et d'usage.

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

Les groupes découvrent et mémorisent la législation des fonds.



## Les fonds industriels

Présentation des gammes de produits semi-élaborés.

Le document « Questionnaire\_les\_fonds\_de\_base.odt » est disponible au bas de la fiche guide de la page de titre (première page) en cliquant sur le signe +.

Le professeur distribue le document « Questionnaire\_les\_fonds\_de\_base.odt »  
Il interroge les élèves et synthétise les échanges.

Les élèves regardent le film et  
répondent aux questions sur le  
tableau interactif.



Vidéo : Les produits semi-élaborés



WebTV



CAP CUISINE  
1E ANNÉE  
LES FONDS DE BASE

**Les fonds industriels**



**CAP CUISINE**  
**1E ANNÉE**  
**LES FONDS DE BASE**

**Pour aller plus loin**



**CAP CUISINE**  
**1E ANNÉE**  
**LES FONDS DE BASE**

**Pour aller plus loin.**



**CAP CUISINE**  
**1E ANNÉE**  
**LES FONDS DE BASE**

**Associer le fonds aux concepts de production**