



CAP CUISINE LES ÉLÉMENTS DE LIAISON

Auteur(s) et crédits :

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

Créé le : 28/02/14 18:32

Modifié le : 30/01/18 10:48

Objectif(s) de la séance :

L'élève devra être capable de :

- Citer les différents modes de liaisons (amylacés, protidiques, réduction, émulsions)
 - Appliquer la législation en vigueur
 - Définir les techniques utilisées, les précautions à prendre en matière d'hygiène.
-

Métadonnées de la ressource

Mot(s) clé(s) :

Lier, épaissir, réduire, cuire, napper, nappant, réduire à la nappe

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_utilisation_documents_ecogest.pdf



FDSP_les_liaisons.odt



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 Les éléments de liaison est constituée du fichier ubz suivant :

- « cap_cuisine_liaisons_inadras ».


L'objectif de la séance pour les élèves est d'apprendre à réaliser les différentes liaisons, connaître l'utilisation de chacune, les différencier techniquement, choisir les matériels adaptés et appliquer la législation en vigueur.

Les différents fichiers peuvent être utilisés indépendamment en APS de cuisine, en Atelier expérimental ou en Technologie.

Ou à utiliser en découverte, en renforcement ou en approfondissement.

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 LES ÉLÉMENTS DE LIAISON

Activités pour la classe

Compétences du référentiel de certification :

C 2.3 Réaliser les sauces de base.

S1 5 Les Modes de liaison.

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

Savoirs associés :

1.5 Les sauces de base

Les règles d'hygiène

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

L'élève devra être capable de :

- Citer les différents modes de liaisons (amylacés, protidiques, réduction, émulsions)
- Appliquer la législation en vigueur
- Définir les techniques utilisées, les précautions à prendre en matière d'hygiène.



Le contexte

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 présente le restaurant traditionnel La corniche pour aider les élèves à appréhender le contexte professionnel.

Les élèves lisent la présentation du contexte. Ils prennent connaissance de la tâche professionnelle qui leur est attribuée.

Le professeur, en dialogue avec les élèves, met en évidence au tableau les points incontournables.

Le professeur pourra exploiter les pré-requis.
Possibilité de projeter des photos de deux plats (ex : Steak sauté Bercy, Blanquette) pour dégager un classement des sauces.



CAP CUISINE LES ÉLÉMENTS DE LIAISON

Replacer les éléments de liaison dans leur famille

Activité de classification des liaisons.

Glisser déposer les étiquettes dans le bon bandeau. Quand les réponses sont exactes, les bandeaux s'affichent en vert.

Diviser la classe en trois groupes : 1/les types de liaisons, 2/liaison amylacée, 3/liaisons et préparations.

L'enseignant impulse des échanges entre élèves. Il favorise le travail de groupe. Il pousse les élèves à se mettre d'accord avant de répondre.

Guide, corrige, remédie.

Les élèves échangent en groupes avant d'apporter les éléments de correction.

Un rapporteur de chaque groupe vient apporter les réponses correspondant à l'activité pour laquelle il est missionné.

Les trois groupes doivent répondre à la question posée par l'animation et un seul rapporteur du groupe choisi vient cocher au tableau interactif.



CAP CUISINE LES ÉLÉMENTS DE LIAISON

La liaison amylacée

Les techniques de la liaison amylacée

L'enseignant explique les différentes techniques et s'assure de la bonne compréhension du vocabulaire technique.
Ce moment sert en particulier à la compréhension des vidéos pages suivantes.

Les élèves écoutent et prennent des notes.



CAP CUISINE LES ÉLÉMENTS DE LIAISON

La liaison amyliacée : le roux blanc

Vidéo de la réalisation d'un roux blanc.

Tous les élèves réfléchissent et notent leur réponse.

Le rapporteur du groupe donnera les éléments de réponses lors de l'exercice pages 10 et 11 (coche au tableau interactif).

Le professeur fait visionner la vidéo et demande aux élèves de prendre des notes.

Il impulse des échanges entre élèves. Il favorise le travail de groupe.

Les élèves observent collectivement la vidéo. Le rapporteur du groupe "liaison amyliacée" vient apporter les réponses correspondant à l'activité pour laquelle il est missionné.

Le professeur guide, corrige, remédie.



Vidéo "Roux blanc"



CAP CUISINE LES ÉLÉMENTS DE LIAISON

La liaison amylacée : la sauce béchamel

Vidéo de la réalisation d'une sauce béchamel.

Tous les élèves réfléchissent et notent leur réponse.

Le rapporteur du groupe donnera les éléments de réponses lors de l'exercice pages 10 et 11 (coche au tableau interactif).

Le professeur fait visionner la vidéo et demande aux élèves de prendre des notes.

Il impulse des échanges entre élèves. Il favorise le travail de groupe.

Les élèves observent collectivement la vidéo. Le rapporteur du groupe "liaison amylacée" vient apporter les réponses correspondant à l'activité pour laquelle il est missionné.

Le professeur guide, corrige, remédie.



Vidéo "Sauce Béchamel"



CAP CUISINE LES ÉLÉMENTS DE LIAISON

La liaison amyliacée : le roux brun

Vidéo de la réalisation d'un roux brun.

Tous les élèves réfléchissent et notent leur réponse.

Le rapporteur du groupe donnera les éléments de réponses lors de l'exercice pages 10 et 11 (coche au tableau interactif).

Le professeur fait visionner la vidéo et demande aux élèves de prendre des notes.

Il impulse des échanges entre élèves. Il favorise le travail de groupe.

Les élèves observent collectivement la vidéo. Le rapporteur du groupe "liaison amyliacée" vient apporter les réponses correspondant à l'activité pour laquelle il est missionné.

Le professeur guide, corrige, remédie.



Vidéo "Roux brun"



CAP CUISINE LES ÉLÉMENTS DE LIAISON

La liaison amyliacée : le velouté

Vidéo de la réalisation d'un velouté.

Tous les élèves réfléchissent et notent leur réponse.

Le rapporteur du groupe donnera les éléments de réponses lors de l'exercice pages 10 et 11 (coche au tableau interactif).

Le professeur fait visionner la vidéo et demande aux élèves de prendre des notes.

Il impulse des échanges entre élèves. Il favorise le travail de groupe.

Les élèves observent collectivement la vidéo. Le rapporteur du groupe "liaison amyliacée" vient apporter les réponses correspondant à l'activité pour laquelle il est missionné.

Le professeur guide, corrige, remédie.



Vidéo "Velouté"



CAP CUISINE
LES ÉLÉMENTS DE LIAISON

La liaison amylacée : les roux

Le rapporteur du groupe doit cocher la bonne réponse qui se colore en vert (suite de l'exercice page suivante).

Le rapporteur du groupe donne les éléments de réponses (coche au tableau interactif). La classe l'aide si besoin.

Le professeur guide, corrige, remédie
et synthétise.



CAP CUISINE LES ÉLÉMENTS DE LIAISON

La liaison amylacée : les roux

Le rapporteur du groupe doit cocher la bonne réponse qui se colore en vert.

Le rapporteur du groupe donne les éléments de réponses (coche au tableau interactif). La classe l'aide si besoin.

Le professeur guide, corrige, remédie et synthétise.



CAP CUISINE LES ÉLÉMENTS DE LIAISON

La liaison protidique

Pour faire apparaître la fiche interactive "Oeufs à la neige" dans la diapositive, cliquer (avec l'outil main) sur le titre de la fiche interactive.

Le professeur, par le biais de la fiche interactive, fait découvrir la liaison protidique.
Il interroge les élèves et synthétise les échanges.

Les élèves découvrent, participent et
mémorisent collectivement l'élément
de liaison protidique.



CRNHR La fiche interactive "Oeufs à la neige"



CAP CUISINE
LES ÉLÉMENTS DE LIAISON

La liaison par réduction

Découverte de la liaison par réduction.

Le professeur interroge les élèves et synthétise les échanges.

Les élèves découvrent, participent et mémorisent collectivement l'élément de liaison par réduction.



CAP CUISINE LES ÉLÉMENTS DE LIAISON

Les éléments de liaison

Fonds brun lié.

Faire glisser la bonne image dans le cadre qui se colore en vert à la bonne réponse.

Le professeur interroge les élèves et synthétise les échanges.

Les élèves participent.

Les trois groupes doivent répondre à la question posée par l'animation et un seul rapporteur du groupe choisi vient cocher au tableau interactif.



CAP CUISINE LES ÉLÉMENTS DE LIAISON

Les liaisons

Associer les préparations aux éléments de liaison.

Glisser déposer les étiquettes dans la bonne ligne qui se colore en vert quand elle est complétée sans erreur.

Tous les élèves réfléchissent et notent leur réponse.

Puis chaque rapporteur de groupe donne les éléments de réponses au tableau interactif.

Le professeur synthétise les échanges et veille à la bonne assimilation des informations.