



CAP CUISINE 2E ANNÉE

LES FARCES

LES PRÉPARATIONS DE BASE

Auteur(s) et crédits :

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

Créé le : 01/03/14 10:54

Modifié le : 13/02/18 08:30

Objectif(s) de la séance :

L'élève devra être capable de :

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

Métadonnées de la ressource

Mot(s) clé(s) :

Farces, préparation de base, farce mousseline

Niveau(x) scolaire(s) :

1ère dont CAP/BEP (16-17 ans)

Discipline(s) :

Hôtellerie - Restauration - Tourisme

Type(s) :

Parcours : Séquence

Licence



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



Avertissement_utilisation_documents_ecogest.pdf



FDSP_capcuisine_lnadiras_farces.odt



CAP CUISINE 2E ANNÉE
LES FARCES
LES PRÉPARATIONS 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.

La séance sur "Les farces - préparations de base" est constituée d'une série de 6 fichiers ubz. Est présentée ici la deuxième des 6 séances :

- capcuisine_farces_2mousseline

Les 5 autres fichiers sont à télécharger :

- capcuisine_farces_1contexte
- capcuisine_farces_3duxelles
- capcuisine_farces_4gratin
- capcuisine_farces_5commune
- capcuisine_farces_6synthese

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).

Le professeur peut passer les vidéos proposées dans l'ensemble de ces séances plusieurs fois, faire des arrêts sur image selon les besoins de la classe.

Les vidéos pourront être une référence que les élèves reverront en autonomie.

De même pour les fiches techniques interactives.

 Creative commons : information sur les licences CC

 Webtv Restauration

 CRNHR



CAP CUISINE 2E ANNÉE
LES FARCES
LES PRÉPARATIONS DE BASE

Farces, préparations de base : la farce mousseline

Ce que dit le référentiel :

- Réaliser les hors d'œuvre froids, chauds, à base de pâte
- Réaliser les préparations de base.
- Respect des techniques de base et conformité des préparations
- Préparer des appareils et des farces (duxelles, marinades, farces diverses)
- Évaluer les résultats (goût, aspect, rendement, coût...) en fonction des produits utilisés, avec l'aide de son supérieur hiérarchique.



Farces, préparations de base : la farce mousseline. Vidéo

Source du document : <http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/>

Licence : CC BY NC ND

<http://creativecommons.fr/>

Le professeur demande aux élèves de regarder la vidéo en prenant des notes sur leur brouillon. Ils devront être particulièrement attentifs aux points suivants :

- le matériel utilisé
- les conditions d'hygiène requises
- les ingrédients
- l'utilisation.

Les élèves regardent la vidéo et répondent aux questions oralement.

Le professeur impulse des échanges entre élèves.

Il guide, corrige, remédie.

Un élève désigné vient réaliser les exercices (pages 4-5) au tableau. La classe participe. Les réponses seront motivées.

Le professeur peut passer la vidéo plusieurs fois, faire des arrêts sur image, selon les besoins de la classe.

La vidéo pourra être une référence que les élèves pourront revoir en autonomie.

Cet exercice se complète par le visionnage de la vidéo p. 6 sur l'utilisation du Pacojet.





CAP CUISINE 2E ANNÉE
LES FARCES
LES PRÉPARATIONS DE BASE

Farces, préparations de base : la farce mousseline. Le constat.

Un élève désigné vient réaliser les exercices (pages 4-5) au tableau. La classe participe. Les réponses seront motivées.



CAP CUISINE 2E ANNÉE
LES FARCES
LES PRÉPARATIONS DE BASE

Farces, préparations de base : la farce mousseline. La technique.

Replacer les phrases dans l'ordre chronologique.

La couleur verte s'affiche quand toutes les phrases sont dans l'ordre.

Cliquer sur Recharger pour recommencer l'exercice.

À tour de rôle, des élèves viennent réaliser l'exercice au tableau. La classe participe.



**CAP CUISINE 2E ANNÉE
LES FARCES
LES PRÉPARATIONS DE BASE**

Farces, préparations de base : la farce mousseline. Vidéo (Pacojet).

Source du document : <http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/>
Licence : CC BY NC ND
<http://creativecommons.fr/>

Le professeur demande aux élèves de visionner la vidéo de la réalisation d'une farce mousseline avec le Pacojet.
Il interroge les élèves sur les étapes de fabrication et sur les consignes de sécurité.
Le professeur impulse des échanges entre élèves.
Il guide, corrige, remédie.



Farce mousseline au Pacojet (Vidéo)



CAP CUISINE 2E ANNÉE
LES FARCES
LES PRÉPARATIONS DE BASE

Les Farces, préparations de base. Fiche technique interactive. Quenelles de brochet sauce Nantua

La fiche interactive sera une référence que les élèves pourront consulter en autonomie.
Pour la consulter : cliquer sur le titre (avec l'outil main) Quenelles de brochet sauce Nantua

Les élèves lisent la fiche technique et prennent connaissance des principales étapes de la réalisation.

Le professeur peut faire un travail approfondi avec la fiche interactive, selon les besoins de la classe.



Fiche interactive Quenelles de brochet sauce Nantua