



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 10:52

Modifié le : 13/02/18 08:44

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 troisième des 6 séances :

- capcuisine_farces_3duxelles

Les 5 autres fichiers sont à télécharger :

- capcuisine_farces_1contexte
- capcuisine_farces_2mousseline
- 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

Les Farces, préparations de base : les duxelles.

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.



CAP CUISINE 2E ANNÉE
LES FARCES
LES PRÉPARATIONS DE BASE

Les Farces, préparations de base : les duxelles. La duxelles sèche (Vidéo)

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

Licence : CC BY NC ND

<http://creativecommons.fr/>

Les élèves regardent la vidéo et répondent oralement et collectivement aux questions du professeur.
Puis un élève désigné vient réaliser l'exercice au tableau, page suivante.

Le professeur impulse des échanges
entre élèves.

Il guide, corrige, remédie.

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.

L'exercice se complète avec la vidéo
sur la duxelles à farcir (p. 5-6) et la
fiche technique interactive (p. 7-8).





CAP CUISINE 2E ANNÉE
LES FARCES
LES PRÉPARATIONS DE BASE

Les Farces, préparations de base : les duxelles. La duxelles sèche.

Source des images : <http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/>

Licence : CC BY NC ND

<http://creativecommons.fr/>

Un élève désigné vient réaliser l'exercice au tableau interactif en faisant glisser les images dans la bonne catégorie. La classe participe.

Une couleur verte s'affiche quand toutes les réponses sont exactes. Pour relancer l'exercice, cliquer sur Recharger.



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

Les Farces, préparations de base : les duxelles. La duxelles à farcir (Vidéo)

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

Les élèves regardent la vidéo et prennent des notes sur leur brouillon, en étant particulièrement attentifs aux points suivants :

- les éléments ajoutés par rapport à la duxelles sèche.

Puis un élève désigné vient proposer ses réponses au tableau, page suivante. La classe participe.

Le professeur impulse des échanges entre élèves.
Il guide, corrige, remédie.

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.





CAP CUISINE 2E ANNÉE
LES FARCES
LES PRÉPARATIONS DE BASE

Les Farces, préparations de base : les duxelles. La duxelles à farcir : le constat

Un élève désigné vient au tableau répondre aux questions en utilisant les notes prises au cours du visionnage. La classe participe.



CAP CUISINE 2E ANNÉE
LES FARCES
LES PRÉPARATIONS DE BASE

Les Farces, préparations de base : les duxelles. La duxelles à farcir

Les élèves répondent aux questions après avoir travaillé sur la fiche technique interactive page suivante.



CAP CUISINE 2E ANNÉE
LES FARCES
LES PRÉPARATIONS DE BASE

Les Farces, préparations de base. Fiche technique interactive. Les duxelles. La duxelles à farcir.

La fiche interactive sera une référence que les élèves pourront consulter en autonomie.
Pour la consulter : cliquer avec l'outil main sur le titre Petits farcis niçois.

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

Utilisation : <http://www.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/spip.php?page=mentions>
<http://creativecommons.fr/>

Les élèves lisent la fiche technique et prennent connaissance des principales étapes de la réalisation. Puis ils complètent le questionnaire (page précédente).

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



Fiche interactive Petits farcis niçois