



CAP CUISINE 2E ANNÉE

LES PRÉPARATIONS DE BASE

LES FARCES

Auteur(s) et crédits :

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

Créé le :17/11/12 17:22

Modifié le :13/02/18 09:59

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 grasse à terrine

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_Inadiras_farces.odt



CAP CUISINE 2E ANNÉE
LES PRÉPARATIONS DE BASE
LES FARCES

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 cinquième des 6 séances :

- capcuisine_farces_5commune

Les 5 autres fichiers sont à télécharger :

- capcuisine_farces_1contexte
- capcuisine_farces_2mousseline
- capcuisine_farces_3duxelles
- capcuisine_farces_4gratin
- 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 PRÉPARATIONS DE BASE
LES FARCES

Les Farces, préparations de base : la farce grasse à terrine

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.



Les Farces, préparations de base : la farce grasse à terrine (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. Ils auront été particulièrement attentifs aux points suivants :

- éléments
- hygiène.

Le professeur impulse des échanges entre élèves.

Il guide, corrige, remédie et synthétise les échanges.

Un élève vient au tableau répondre aux questions (page 4). Ses 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.





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

Les Farce, préparations de base : la farce grasse à terrine. Le constat

Un élève désigné vient au tableau répondre aux questions. La classe participe. Les réponses seront motivées.