



CAP CUISINE 2E ANNÉE

LES FARCES

LES PRÉPARATIONS DE BASE

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 17:57

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 à gratin

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 quatrième des 6 séances :

- capcuisine_farces_4gratin

Les 5 autres fichiers sont à télécharger :

- capcuisine_farces_1contexte
- capcuisine_farces_2mousseline
- capcuisine_farces_3duxelles
- 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 : la farce à gratin

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 à gratin (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 au brouillon. Ils seront particulièrement attentifs aux points suivants :

- le matériel
- la fabrication
- l'utilisation

Les élèves regardent la vidéo.
Ils répondent oralement et collectivement aux questions puis un élève désigné vient répondre aux questions (p. 4) et réaliser l'exercice au tableau (p. 5).

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'analyse de la fiche technique interactive (page 6) complètera la séance.
Le professeur impulse des échanges entre élèves.
Il guide, corrige, remédie et synthétise les échanges.



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

Les Farces, préparations de base : la farce à gratin. 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

Les Farces, préparations de base : la farce à gratin. 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

Les Farces, préparations de base : la farce à gratin. La fiche technique interactive.

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

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.