



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 18:06

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, synthèse

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](#) [capccuisine_farces_doc_classe.odt](#) [farces_classification.pdf](#)



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 ;
- capccuisine_farces_doc_classe.odt
- farces_classification.pdf

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

- capcuisine_farces_6synthese

Les 5 autres fichiers sont à télécharger :

- capcuisine_farces_1contexte
- capcuisine_farces_2mousseline
- capcuisine_farces_3duxelles
- capcuisine_farces_4gratin
- capcuisine_farces_5commune

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 : ce que j'apprends

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 PRÉPARATIONS DE BASE
LES FARCES

Les Farces, préparations de base : ce que je retiens

C'est l'essentiel du cours à retenir pour répondre aux exigences du référentiel.

Le professeur demande aux élèves de lire et de retenir, il surligne les mots importants.

Les élèves lisent et retiennent
l'essentiel.

Le professeur pourra distribuer
les documents

-

capccuisine_farces_doc_classe.
odt

- farces_classification.pdf

à consulter et télécharger sur
la page de titre (première
diapositive).



CAP CUISINE 2E ANNÉE
LES PRÉPARATIONS DE BASE
LES FARCES

Les Farces, préparations de base : ce que je retiens

C'est l'essentiel du cours à retenir pour répondre aux exigences du référentiel.

Le professeur demande aux élèves de lire et de retenir, il surligne les mots importants.

Les élèves lisent et retiennent
l'essentiel.

Le professeur pourra distribuer
les documents

-

capccuisine_farces_doc_classe.
odt

- farces_classification.pdf
à consulter et télécharger sur
la page de titre (première
diapositive).



CAP CUISINE 2E ANNÉE
LES PRÉPARATIONS DE BASE
LES FARCES

Les Farces, préparations de base : ce que je retiens

C'est l'essentiel du cours à retenir pour répondre aux exigences du référentiel.

Le professeur demande aux élèves de lire et de retenir, il surligne les mots importants.

Les élèves lisent et retiennent
l'essentiel.

Le professeur pourra distribuer
les documents

-
capccuisine_farces_doc_classe.
odt

- farces_classification.pdf
à consulter et télécharger sur
la page de titre (première
diapositive).



CAP CUISINE 2E ANNÉE
LES PRÉPARATIONS DE BASE
LES FARCES

Les Farces, préparations de base : ce que je retiens

C'est l'essentiel du cours à retenir pour répondre aux exigences du référentiel.

Le professeur demande aux élèves de lire et de retenir, il surligne les mots importants.

Les élèves lisent et retiennent
l'essentiel.

Le professeur pourra distribuer
les documents

-

capccuisine_farces_doc_classe.
odt

- farces_classification.pdf

à consulter et télécharger sur
la page de titre (première
diapositive).