



CAP CUISINE. 1E ANNÉE

LES MODES DE CUISSONS

CUISSON POÊLER

Auteur(s) et crédits :

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

Créé le : 01/03/14 19:32

Modifié le : 14/02/18 08:08

Objectif(s) de la séance :

L'élève devra être capable de :

- Choisir le bon protocole de cuisson poêler : matériels, aliments et leurs traitements.
 - Définir l'adéquation protocole/résultat : Réalisation d'un fonds de poêlage.
-

Métadonnées de la ressource

Mot(s) clé(s) :

poêler, cuire, cuisson, mode de cuisson

Niveau(x) scolaire(s) :

2nde dont CAP/BEP (15-16 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_poeler_Inadiras.odt



**CAP CUISINE. 1E ANNÉE
LES MODES DE CUISSONS
CUISSON POÊLER**

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 modes de cuissons - Cuisson poêler" est constituée d'une série de 5 fichiers ubz. Est présentée la cinquième des 5 séances concernant la cuisson Poêler, dans les modes de cuisson, CAP cuisine :

- capcuisine_poeler_5synthese

Les 4 autres séances sont à télécharger :

- capcuisine_poeler_1contexte
- capcuisine_poeler_2materiel
- capcuisine_poeler_3aliments
- capcuisine_poeler_4fonds_poelage

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.



Webtv Restauration



CRNHR



CAP CUISINE. 1E ANNÉE
LES MODES DE CUISSONS
CUISSON POÊLER

Découverte : ce que j'apprends !

Ce que dit le référentiel :

- Connaître les différents procédés de cuisson et maîtriser la conduite des différents modes de cuisson,
- le respect des techniques de base et la conformité des préparations,
- le respect des méthodes de cuisson appropriées aux réalisations demandées,
- l'utilisation rationnelle des moyens (denrées, énergies, matériel).



**CAP CUISINE. 1E ANNÉE
LES MODES DE CUISSONS
CUISSON POÊLER**

J'apprends !

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.



**CAP CUISINE. 1E ANNÉE
LES MODES DE CUISSONS
CUISSON POÊLER**

J'apprends !

Le professeur demande aux élèves de lire et de retenir.



CAP CUISINE. 1E ANNÉE
LES MODES DE CUISSONS
CUISSON POÊLER

J'apprends !

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



CAP CUISINE. 1E ANNÉE
LES MODES DE CUISSONS
CUISSON POÊLER

J'apprends

C'est l'essentiel du cours à retenir pour répondre aux exigences du référentiel.
Connaître la réalisation d'un fonds de poêlage.



CAP CUISINE. 1E ANNÉE
LES MODES DE CUISSONS
CUISSON POÊLER

Les finitions avant l'envoi



**CAP CUISINE. 1E ANNÉE
LES MODES DE CUISSONS
CUISSON POÊLER**


Les finitions avant l'envoi

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

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

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

<http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/Decoupage-de-viande-en-restaurant-le-carre-de-porc>

 Découper un carré de porc au restaurant (Vidéo)



**CAP CUISINE. 1E ANNÉE
LES MODES DE CUISSONS
CUISSON POÊLER**

Éléments du contexte professionnel : Fiche 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 Canetons poêlés à l'orange.

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

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

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.

<http://www.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/fiches/index.php?id=142>



Fiche technique interactive Canetons poêlés à l'orange