



CAP CUISINE. 1E ANNÉE

LES MODES DE CUISSONS

CUISSON POÊLER

Auteur(s) et crédits :

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

Créé le : 01/03/14 14:53

Modifié le : 14/02/18 08:03

Objectif(s) de la séance :

Être capable de déterminer les matériels adaptés à ce mode de cuisson, choisir les aliments et les corps gras appropriés, corréler la taille des matériels, la taille et/ou le nombre d'aliments à traiter.

Réaliser une synthèse des choix déterminant la réussite.

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)

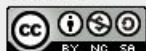
Discipline(s) :

Hôtellerie - Restauration - Tourisme

Type(s) :

Parcours : Cours complet

Licence



CC Paternité, Pas d'utilisation commerciale, Partage à l'identique



Avertissement_utilisation_documents_ecogest.pdf



FDSP_poeler_lnadiras.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 première des 5 séances concernant la cuisson Poêler, dans les modes de cuisson, CAP cuisine :

- capcuisine_poeler_1contexte

Les 4 autres séances sont à télécharger :

- capcuisine_poeler_2materiel
- capcuisine_poeler_3aliments
- capcuisine_poeler_4fonds_poelage
- capcuisine_poeler_5synthese

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 : Appréhender un contexte professionnel

Ce que dit le référentiel :

- Connaître les différents procédés de cuisson et maîtriser la conduite de 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, matériels).



Élément du contexte professionnel

Cette situation, présentée pages 3 à 7, permet à l'élève de se confronter à des réalités de terrain. Il doit organiser une réflexion pour suggérer des pistes et proposer des solutions face à une demande.

Le professeur demande aux élèves de lire les éléments et d'en extraire :

- les points incontournables ;
- les informations qui peuvent les aider.

Les élèves lisent les éléments
de contexte.

Le professeur demande
ensuite à un élève de surligner

:

- en rouge les points
incontournables ;
- en bleu les informations.

Un élève est au tableau avec
le surligneur et propose ses
pistes de réflexion. Les autres
élèves sont invités à l'aider.



Éléments du contexte professionnel

Cette situation, présentée pages 3 à 7, permet à l'élève de se confronter à des réalités de terrain. Il doit organiser une réflexion pour suggérer des pistes et proposer des solutions face à une demande.

Le professeur demande aux élèves de lire les éléments et d'en extraire :

- les points incontournables ;
- les informations qui peuvent les aider.

Les élèves lisent les éléments de contexte.

Le professeur demande ensuite à un élève de surligner :

- En rouge les points incontournables ;
- En bleu les informations.

Un élève est au tableau avec le surligneur et propose ses pistes de réflexion. Les autres élèves sont invités à l'aider.



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

Éléments du contexte professionnel



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

Éléments du contexte professionnel



**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. Après analyse, ils en tirent un premier bilan.

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