



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 :16/11/12 11:59

Modifié le :14/02/18 09:49

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 quatrième des 5 séances concernant la cuisson Poêler, dans les modes de cuisson, CAP cuisine :

- capcuisine_poeler_4fonds_poelage

Les 4 autres séances sont à télécharger :

- capcuisine_poeler_1contexte
- capcuisine_poeler_2materiel
- capcuisine_poeler_3aliments
- 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 : choisir le fonds de poêlage adapté

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**

Élaborer un fonds de poêlage (1)

Cette activité est répartie en trois moments (pages 3-4-5).

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

Licence : CC BY NC ND

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

Les élèves regardent la vidéo et notent leurs observations. Ces notes leur serviront à répondre aux questions (p. 4).

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/Fond-de-poelage>



Fonds de poêlage (Vidéo)



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

Élaborer un fonds de poêlage (2)

Cette activité nécessite d'avoir travaillé sur la première séance : le contexte

fichier : capcuisine_poeler_1contexte

Les élèves se serviront de leurs notes pour répondre aux questions.

À tour de rôle, les élèves
viennent au tableau interactif
pour répondre aux questions.
La classe est invitée à
participer en donnant des avis
raisonnés.

Le professeur, à la suite de
cette activité qu'il régule, fera
travailler les élèves sur l'activité
de la p. 5.



Élaborer un fonds de poêlage (3)

Ce travail permettra à l'élève de comparer avec les résultats de son analyse.
Cet exercice permet à l'élève de remédier, le cas échéant, aux résultats de la diapositive précédente.

Résultat :

Pincer les sucs si nécessaire
Ne pas dégraisser (la graisse
contient des arômes pour la
sauce)

Déglicer selon la recette
(madère, porto, cognac...)

Réduire

Mouiller au fonds brun lié de
même nature que l'aliment
Réduire doucement

Rectifier la couleur, la
consistance et
l'assaisonnement

Passer au chinois sans fouler
Réserver au chaud au bain-
marie à + 63 °C minimum

Dépouiller

Glacer l'aliment et servir



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

La présentation finale du plat

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 et commenter selon les besoins de la classe.

<http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/Glacier-une-piece-braisee-ou-poelee>



Glacer une pièce braisée ou poêlée (Vidéo)