

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 09:13

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

- capcuisine_poeler_2materiel

Les 4 autres séances sont à télécharger :

- capcuisine_poeler_1contexte
- 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 verront en autonomie.

De même pour les fiches techniques interactives.



Webtv Restauration



CRNHR



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

Découverte : Choisir des matériels adaptés au mode de cuisson poêler

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).



Découverte : Choisir des matériels adaptés au mode de cuisson poêler

Découvrir le matériel. Déterminer ceux qui peuvent être utilisés et pourquoi ils le peuvent.




L'image active sera une référence que les élèves pourront consulter en autonomie.

Dans certaines bulles de texte, des liens sont présents pour aller plus loin. Si vous cliquez sur les liens, une nouvelle page apparaîtra dans la fenêtre. Pour revenir à l'image active, allez diapo précédente et revenez sur cette diapo.

L'enseignant présente l'exercice de découverte du matériel.
Il impulse des échanges entre élèves, guide, corrige, remédie.

À tour de rôle, les élèves
viennent découvrir un matériel
de cuisson et en parlent en
fonction de leurs pré-requis.

Le professeur peut utiliser
l'image active plusieurs fois,
selon les besoins de la classe.
L'image active pourra être une
référence que les élèves
pourront revoir en autonomie.

-  Tutoriel logiciel Images actives (Diverses images)
-  Logiciel Images actives (CRDP de l'académie de Versailles)
-  Image active matériel de cuisson



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

Découverte : Choisir des matériels adaptés au mode de cuisson poêler

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

Les élèves regardent le film et répondent aux questions (p. 5) puis un élève désigné vient réaliser l'exercice au tableau (p. 6).

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.

<http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/Poeler-des-jambonnettes>



Poêler des jambonnettes (Vidéo)



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

Découverte :
Choisir des matériels adaptés au mode de cuisson poêler



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

Découverte :
Choisir des matériels adaptés au mode de cuisson poêler

Un élève vient au tableau interactif et choisit le bon matériel pour la cuisson poêler. Il glisse les noms des matériels (en jaune sur fond noir) vers le rectangle jaune où la bonne réponse apparaîtra en noir.