



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 09:44

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



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

- capcuisine_poeler_3aliments

Les 4 autres séances sont à télécharger :

- capcuisine_poeler_1contexte
- capcuisine_poeler_2materiel
- 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.



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

Découverte : quels aliments peut-on cuire avec le 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).



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

Quels aliments ?

Cet exercice permet à l'élève de déterminer quels aliments peuvent être poêlés et pour quelles raisons ils le peuvent.

Le professeur présente l'exercice de découverte des aliments pouvant être poêlés.

Un élève désigné vient réaliser l'exercice au tableau. Les autres élèves proposent des pistes de raisons logiques.



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

Synthèse

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

fichier : capcuisine_poeler_1contexte

Le professeur interroge les élèves sur leurs connaissances pour établir la synthèse.

Des élèves viennent à tour de rôle au tableau pour répondre aux questions posées. Ils notent leurs réponses sur le tableau interactif.

La classe participe en suggérant des réponses et des pistes de réflexion.



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

Les préparations préliminaires

Source des images : <http://www.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/>

Le professeur présente l'exercice aux élèves.

Un élève désigné vient réaliser
l'exercice au tableau. Les
autres élèves proposent des
pistes de raisons logiques.

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



Mentions légales site Centre de ressources nationales hôtellerie-restauration