



CAP CUISINE. 1E ANNÉE

LES MODES DE CUISSONS

CUISSON SAUTER

Auteur(s) et crédits :

Laurent Nadiras, PLP OPC, lycée des métiers Camille-Claudel, Mantes-la-Ville et Serge Raynaud, CRDP, académie de Versailles.

Créé le :14/10/12 16:54

Modifié le :26/02/18 09:58

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) :

cuire, cuisson, modes de cuissons, types de cuissons

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_capcuisine_cuissonsauter.odt



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

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 sauter" est constituée d'une série de 5 fichiers ubz. Est présentée ici la quatrième des 5 séances concernant la cuisson Sauter, dans les modes de cuissons, CAP Cuisine :

- capcuisine_sauter_4corpsgras

Les 4 autres séances sont à télécharger :

- capcuisine_sauter_1contexte
- capcuisine_sauter_2materiel
- capcuisine_sauter_3aliments
- capcuisine_sauter_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 SAUTER

Découverte : choisir le mode de cuisson 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 SAUTER

Classer des corps gras en fonction de la température critique

Ce classement permet de connaître un des critères essentiels des corps gras utilisés pour cuire. Un autre critère est la saveur, tout particulièrement pour le beurre et l'huile d'olive.

Un élève au tableau classe les corps gras.

Le professeur demande aux autres élèves de l'aider ; un deuxième élève peut aller apporter ses solutions au tableau...

Questionnement

Lorsque le classement est établi, les élèves doivent trouver le critère de la saveur prononcée du beurre et de l'huile d'olive.



Matière grasse et coloration

Les élèves peuvent analyser les images et trouver une corrélation entre le choix de la matière grasse et la coloration des aliments. Plus un aliment est coloré, plus il cuit à température élevée et l'usage d'un corps gras adapté aux hautes températures s'impose.

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

Le professeur demande à un élève de faire défiler le diaporama et au groupe de réfléchir pour déterminer s'il existe un lien entre le choix de la matière grasse et le résultat visible sur les photographies.

Les élèves notent les observations sur un document d'analyse construit par le professeur

Le professeur peut passer le diaporama plusieurs fois, selon les besoins de la classe. Le diaporama pourra être une référence que les élèves pourront revoir en autonomie.



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

Synthèse et analyse

Pour noter dans les cases, les élèves cliqueront sur le texte pour le remplacer par leur réponse.

Un élève au tableau note ses réponses, aidé par la classe et guidé par le professeur.
Les élèves notent les observations sur un document d'analyse construit par le professeur