



# 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 :28/09/12 06:16

Modifié le :26/02/18 10:58

---

#### 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) :

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

- Capcuisine\_sauter\_3aliments

Les 4 autres séances sont à télécharger :

- capcuisine\_sauter\_1contexte
- capcuisine\_sauter\_2materiel
- capcuisine\_sauter\_4corpsgras
- 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 reverront en autonomie.

De même pour les fiches techniques interactives.



Webtv Restauration



CRNHR



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

**Découverte : quels aliments peut-on cuire avec le mode de cuisson sauter ?**

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**

## **Quels aliments ?**

Cet exercice permet à l'élève de déterminer quels aliments peuvent être sautés et pour quelles raisons ils le peuvent. La réflexion des élèves doit porter sur la taille des aliments.

Le professeur présente l'exercice de découverte des aliments

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



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

## **Quelles techniques associer à des aliments ?**

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

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

<http://creativecommons.fr/>

Un élève, au tableau interactif, donne, en s'appuyant sur les textes (en jaune) et sur les photos, sa réponse et vérifie en faisant glisser le texte vers le rectangle jaune. La réponse s'affiche en noir.



Mentions légales site Centre de ressources nationales hôtellerie-restauration



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

## **QCM**

Choix d'un aliment pour cuire avec le mode sauter

Le professeur propose un exercice ludique aux élèves

Les élèves vont choisir  
collégialement pour trouver la  
bonne réponse. Un élève au  
tableau manipule le  
questionnaire.



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

**Synthèse écrite de la phase relative aux aliments**