



# 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 :02/03/14 09:08

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, corrélérer 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



**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 première des 5 séances concernant la cuisson Sauter, dans les modes de cuissons, CAP Cuisine :

- capcuisine\_sauter\_1contexte

Les 4 autres séances sont à télécharger :

- capcuisine\_sauter\_2materiel
- Capcuisine\_sauter\_3aliments
- 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 verront en autonomie.

De même pour les fiches techniques interactives.



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

## **Découverte : Appréhender un contexte professionnel**

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).



## Éléments du contexte professionnel

Cette situation permet à l'élève de se confronter à des réalités de terrain. Il doit organiser une réflexion pour suggérer des pistes et proposer des solutions face à une demande.

Le professeur demande aux élèves de lire les éléments et d'en extraire :

- les points incontournables ;
- les informations qui peuvent les aider.

Les élèves lisent les éléments de contexte.

Le professeur demande ensuite à un élève de surligner :

- En rouge les points

incontournables :

- \* Restaurant gastronomique
- \* 4 cuisiniers
- \* Steaks d'Angus sautés
- \* Pommes sautées à cru

- En bleu les informations :

- \* Fête nationale de la gastronomie
- \* menu spécial

Un élève est au tableau avec le surligneur et propose ses pistes de réflexion. Les autres élèves sont invités à l'aider.



## Éléments du contexte professionnel

Cette situation permet à l'élève de se confronter à des réalités de terrain. Il doit organiser une réflexion pour suggérer des pistes et proposer des solutions face à une demande.

Le professeur demande aux élèves de lire les éléments et d'en extraire :

- les points incontournables ;
- les informations qui peuvent les aider.

Les élèves lisent les éléments de contexte.

Le professeur demande ensuite à un élève de surligner :

- En rouge les points incontournables :
  - \* Restaurant gastronomique
  - \* 4 cuisiniers
  - \* Steaks d'Angus sautés
  - \* Pommes sautées à cru
- En bleu les informations :
  - \* Fête nationale de la gastronomie
  - \* menu spécial

Un élève est au tableau avec le surligneur et propose ses pistes de réflexion. Les autres élèves sont invités à l'aider.



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

**Éléments du contexte professionnel**



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

**Éléments du contexte professionnel**





**CAP CUISINE 1<sup>E</sup> ANNÉE**  
**LES MODES DE CUISSONS**  
**CUISSON SAUTER**

## Fiche technique interactive

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




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

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

Pour la consulter : cliquer avec l'outil main sur le titre Pommes sautées à cru.

**Les élèves lisent les fiches techniques et prennent connaissance des principales étapes de la réalisation.**

**Le professeur peut faire un travail approfondi avec la fiche interactive, selon les besoins de la classe.**

-  Fiche technique interactive Pommes sautées à cru
-  Fiche technique interactive Steaks sautés Bercy
-  Mentions légales site Centre de ressources nationales hôtellerie-restauration

<http://www.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/fiches/index.php?id=131>

<http://www.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/fiches/index.php?id=126>

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