



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 10:09

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



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

- capcuisine_sauter_2materiel

Les 4 autres séances sont à télécharger :

- capcuisine_sauter_1contexte
- 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.



Webtv Restauration



CRNHR



CAP CUISINE 1E ANNÉE
LES MODES DE CUISSONS
CUISSON SAUTER

Découverte : Choisir des matériels adaptés au 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 1^È ANNÉE
LES MODES DE CUISSONS
CUISSON SAUTER**

Découverte : Choisir des matériels adaptés au 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).

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.

<http://www.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/spip.php?article1858>

-  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 SAUTER

Découverte : Choisir des matériels adaptés au 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).

Les élèves font glisser l'image de leur choix dans le carré dont le fond s'affiche en vert si la réponse est juste.



CAP CUISINE 1E ANNÉE
LES MODES DE CUISSONS
CUISSON SAUTER

Préparer des soles meunière : vidéo

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

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

Les élèves regardent la vidéo et prennent des notes.

Le professeur peut passer la vidéo plusieurs fois, faire des arrêts sur images selon les besoins de la classe.



Soles meunière <http://www.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/fiches/index.php?id=19>



CAP CUISINE 1E ANNÉE
LES MODES DE CUISSONS
CUISSON SAUTER

Le constat

En se fondant sur ses notes, un élève passe au tableau interactif pour répondre aux questions, aidé par la classe.

Le professeur impulse le dialogue dans la classe. Il guide, corrige, remédie et synthétise.



CAP CUISINE 1E ANNÉE
LES MODES DE CUISSONS
CUISSON SAUTER

Sauter une viande rouge par déglacage : le steak Bercy. Vidéo

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

Licence : CC BY NC ND

<http://creativecommons.fr/>

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

Les élèves regardent la vidéo et prennent des notes.

Le professeur peut passer la vidéo plusieurs fois, faire des arrêts sur images selon les besoins de la classe.



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



CAP CUISINE 1E ANNÉE
LES MODES DE CUISSONS
CUISSON SAUTER

Le constat

En se fondant sur ses notes, un élève passe au tableau interactif pour répondre aux questions, aidé par la classe.

Le professeur impulse le dialogue dans la classe. Il guide, corrige, remédie et synthétise.



CAP CUISINE 1E ANNÉE
LES MODES DE CUISSONS
CUISSON SAUTER

Testez vos connaissances

Exercice interactif.

Les élèves doivent reconnaître rapidement le bon matériel et cliquer pour gagner.



~~Générateur ludopédagogique du CRDP de l'académie de Versailles~~ (Site fermé)