



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

Auteur(s) et crédits :

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

Créé le :13/10/12 06:47

Modifié le :26/02/18 11:07

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, corrélés 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



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

- capcuisine_sauter_5synthese

Les 4 autres séances sont à télécharger :

- capcuisine_sauter_1contexte
- capcuisine_sauter_2materiel
- capcuisine_sauter_3aliments
- capcuisine_sauter_4corpstras

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 : ce que j'apprends !

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**

J'apprends !

C'est l'essentiel du cours à retenir pour répondre aux exigences du référentiel.

Le professeur demande aux élèves de lire et de retenir, il surligne les titres.

Les élèves lisent et retiennent l'essentiel.



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

J'apprends !

C'est l'essentiel du cours à retenir pour répondre aux exigences du référentiel.

Le professeur demande aux élèves de lire et de retenir, il surligne les titres.

Les élèves lisent et retiennent
l'essentiel.



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

J'apprends !

C'est l'essentiel du cours à retenir pour répondre aux exigences du référentiel.
Connaître la réalisation d'une sauce par déglacage.



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

J'apprends !

C'est l'essentiel du cours à retenir pour répondre aux exigences du référentiel.

Connaître la réalisation d'une sauce par déglacage.

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.

Le professeur explique les différentes méthodes pour sauter et approfondit la réalisation d'une sauce par déglacage.

Les élèves regardent et réagissent.

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

 Réaliser une sauce par déglacage

<http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/Realiser-une-sauce-par-deglacage>



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 Steak sauté Bercy.

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 Steaks sautés Bercy

 Mentions légales site Centre de ressources nationales hôtellerie-restauration

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

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