

## Savoir adopter des choix produits tenant compte des contraintes de production

### Proposition de technologie expérimentale d'une durée de 3 heures

#### ORGANISATION, INTENTIONS DU PROJET PÉDAGOGIQUE

Cette proposition pédagogique s'appuie sur une réalité professionnelle : la restauration au sein d'une base militaire, la base aérienne 103 de Cambrai. Il est proposé tout d'abord d'appréhender le plus concrètement que possible les méthodes et protocoles de création et de production des cuisines de cette base.

*Avec utilisation de 2 mises en situations VIDEO*

Après cette introduction il sera proposé d'amener les élèves à réfléchir au travers d'un test comparatif Légumes appertisés Légumes frais par rapport aux choix qui peuvent s'imposer dans le contexte d'une cuisine collective.

*Ce cours pourra se poursuivre dans un cadre pluridisciplinaire où serait abordé une séquence gestion sur le thème d'un comparatif, pratique et économique de l'utilisation de PAI appertisés et de produits frais.*

#### CHOIX DU THÈME

La conception de garnitures légumes avec produits frais ou produits appertisés

#### OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES RECHERCHÉS

**Objectif principal :**

Etre capable d'effectuer un choix entre un produit frais et un PAI (appertisé) en fonction d'un concept de production donné.

**Objectifs intermédiaires :**

Situer l'identité historique du produit appertisé et identifier cette 2ème gamme produits

Déterminer le coût des produits utilisés et effectuer un comparatif critérié par rapport aux légumes frais.

Analyser les différences techniques et organoleptiques entre un produit appertisé et un produit Frais

Identifier les différents critères d'utilisation d'un produit appertisé (protocole d'utilisation et critères de réussite)

Identifier les critères de sécurité sanitaire pour l'utilisation des produits appertisés en cuisine

Sensibiliser à l'éco citoyenneté en termes de retraitement des emballages

#### Synthèse des contenus

1. Découverte des cuisines d'une base militaire (de la création à la distribution en passant par la production)
2. Rappels synthétiques de quelques caractéristiques des produits appertisés
3. Analyse des contraintes de production spécifiques à une base militaire.
3. Analyses comparatives Légumes appertisés non mis en œuvre et Légumes frais non cuisinés
5. Test organoleptiques de recettes mises en œuvre avec Légumes cuisinés et Légumes frais
6. L'appertisé et l'environnement

#### PRÉ REQUIS

- Connaître et appliquer un comportement aboutissant à une hygiène et une sécurité satisfaisante. (Livret de sensibilisation H.A.C.C.P)

*Cette technologie expérimentale pourra, au travers d'une action pluridisciplinaire prévue dans ce DVD, donner lieu à des séquences pédagogiques Gestion et sciences appliquées avec pour mise en situation : les personnes adultes en restauration collective.  
Voir situation : Base militaire de Cambrai.*

# Le choix de l'appertisé dans un cadre fixé

## FICHE D'ANIMATION PÉDAGOGIQUE Page 1/2

Contenus	Objectifs	Activités		Supports - Outils
		Professeur	Elèves	
<b>1. Présentation du Thème</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Réagir en fonction des informations données</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Distribue <i>fiche de travail</i> et anime</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Prennent connaissance</li> <li>Commentent les différences de prix matière observables sur <i>la fiche de travail</i></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Fiche d'objectifs et support tarifaire</li> </ul>
<b>2. Situation: Fonctionnement des cuisines d'une base militaire et analyse des contraintes de production.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Découvrir les contraintes d'une base militaire</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Introduit et Projette les <i>Vidéos</i> : :  <u>1. Présentation de la base et des cuisines de Cambrai (vidéo d'introduction)</u>  <i>Durée : 2mn 30</i>  <u>2. Présentation des prestations restauration à Cambrai.</u>  <i>Durée : 2 mn 30</i> </li> <li>Présente le <i>Doc élève 1</i></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Visionnent les vidéos et, par équipe, complètent le <i>Doc élève 1</i></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li><i>o VIDEO : Base de Cambrai Durée 3 mn</i></li> <li><i>o VIDEO : Prestations restauration, Durée 3mn</i></li> <li><i>o Doc élève 1</i></li> <li><i>o Doc professeur 1</i></li> </ul>
<b>3. La production des produits appertisés</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Connaître les modes de production des appertisés</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Projette et distribue <i>Support 2</i></li> <li>Conclusion comparative avec synthèse au niveau des prix qui avaient été observés plus haut avec support élève 1</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Observent et commentent les schémas de production des appertisés</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li><i>o Support 2</i></li> </ul>
<b>4. Rappels synthétiques de quelques caractéristiques des produits appertisés</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Énoncer les caractéristiques essentielles des PAI appertisés</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Projette et distribue <i>Doc élève 2</i></li> <li>Méthode interrogative permettant une mise en commun</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Étude du support</li> <li>Mise en commun des réponses sur <i>Doc élève 2</i></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li><i>o Doc professeur 2</i></li> <li><i>o Doc élève 2</i></li> </ul>
<b>Expérimentation 1</b>				
<b>5. Analyse comparative gustative : Légumes appertisés non mis en œuvre et Légumes frais non cuisinés</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Comparer sur le plan gustatif des produits non mis en œuvre, frais et appertisés</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Distribue <i>Document élève 3</i></li> <li>Présente les produits non mis en œuvre, frais et appertisés, et donne les consignes : observer, goûter et noter.</li> <li>Organise une synthèse</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Travail en trinôme avec <i>Document élève 3</i></li> <li>1 rapporteur/groupe pour la synthèse</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li><i>o Doc professeur 3</i></li> <li><i>o Document élève 3</i></li> </ul>

**N.B. : Un carnet « vocabulaire » est tenu à jour tout au long de la formation. Le \* signale les mots ou concepts éventuels à y faire figurer.**

# Le choix de l'appertisé dans un cadre fixé

## FICHE DE DEROULEMENT PÉDAGOGIQUE Page 2/2

Contenus	Objectifs	Activités		Supports - Outils
		Professeur	Elèves	
Expérimentation 2				
<b>6. Introduction à l'analyse comparative</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Expliquer la place de la créativité en collectivité.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>En introduction : introduit et projette la <a href="#">Vidéo « Osez créer »</a>.</li> <li>Méthode interrogative ouverte avec demande de repérage des mots forts issus de la vidéo</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Prennent connaissance</li> <li>Commentent</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li><a href="#">o Vidéo : « osez créer »</a> Durée 4 mn</li> <li>Entre chaque mini séquence vidéo faire un stop et interrogation des élèves pour repérage mots forts</li> </ul>
<b>7. Analyse comparative technique de recettes mises en œuvre par les élèves avec Légumes cuisinés et Légumes frais</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Apprécier avantages et inconvénients respectifs des produits frais et des produits appertisés une fois mis en œuvre</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Présente les objectifs et donne les consignes : <a href="#">Support 3</a></li> <li>Mise en commun des réalisations et commentaires sur le vécú de la production avec <a href="#">Doc élève 4</a></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Réalisent leurs recettes (par groupe de 2 ou 3 élèves)</li> <li>Observent, goûtent... et notent leurs opinions respectives.</li> <li>Travail de synthèse collective avec <a href="#">Document élève 4</a></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li><a href="#">o Support 3</a></li> <li><a href="#">o Document élève 4</a></li> <li><a href="#">o Doc professeur 4</a></li> </ul>
Travail de concertation entre professeur OPC et gestion est ici opportun : construction des progressions respectives, avec co-animation ou simultanéité de l'étude (Voir séquence gestion				
<b>8. Conclusion</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Découvrir quelques productions à Cambrai</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>En illustration : projette la <a href="#">Vidéo Production entrées froides à Cambrai</a>. Durée : 3mn 30</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Prennent connaissance</li> <li>Concluent sur l'importance des phases de production</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li><a href="#">o Vidéo : Productions à Cambrai</a> (avec choix de différentes séquences : Chef entrées froides ou Chef pâtissier) Durée 3 mn 30</li> </ul>
Exercice : Jeu d'application 1				
<b>9. Choix entre Produits frais ou appertisés</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Choisir la nature du produit à utiliser en fonction de situations de production.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Distribue <a href="#">Document élève 5</a> et donne ses consignes (Durée et organisation)</li> <li>Mise en commun des réponses et choix justifiés en synthèse</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Par trinôme les élèves déterminent leurs choix en regard des situations proposées et des contraintes indiquées.</li> <li>Proposition et choix avec justification</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li><a href="#">o Document élève 5</a></li> <li><a href="#">o Doc professeur 5</a></li> </ul>
Exercice : Jeu d'application 2				
<b>10. Analyse comparative de recettes mises en œuvre par l'enseignant avec Légumes cuisinés et Légumes frais</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Distinguer produits frais ou appertisés mis en œuvre</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Donne les consignes et distribue le <a href="#">Doc élève 6</a> puis mise en commun, justification et choix.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Par trinôme goûtent et complètent leur <a href="#">Document élève 6</a></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li><a href="#">o Document élève 6</a></li> <li><a href="#">o Doc professeur 6</a></li> </ul>
Préalablement à la séance l'enseignant aura produit les recettes supports (seul ou avec autre classe éventuellement, voir <a href="#">Doc professeur 6</a> )				
<b>11. L'appertisé et l'environnement</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Prendre acte de l'importance du tri sélectif dans les cuisines</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Projette et anime <a href="#">Support 4</a> Quelques caractéristiques des PAI appertisés en regard de notre environnement.</li> <li>Projet : le tri sélectif en cuisine</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Écotent et réagissent</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li><a href="#">o Support 4</a> soit en transparent ou au vidéo projecteur</li> </ul>

Support 1 : fiche d'objectifs et support tarifaire

TECHNOLOGIE EXPERIMENTALE : Organisation Production Culinaire  
THEME : les produits alimentaires intermédiaires

**Titre : les produits appertisés (LES GARNITURES)**



Quand vous ouvrez une boîte de conserve, vous le devez à un génial inventeur : Nicolas Appert. 60 ans avant Louis Pasteur, cet essonnien\* d'adoption a découvert les chaînes de sécurité alimentaire qui préservent la qualité bactériologique\* des produits. Aujourd'hui, chacun d'entre nous consomme 50 kg de ces boîtes par an.



Né en Champagne, Nicolas Appert réalise ses premières tentatives de conservation en utilisant des bouteilles de... Champagne qui présentaient l'avantage d'être très résistantes....

**Objectif principal :**

Etre capable d'effectuer un choix entre un produit frais et PAI \* (appertisé) en fonction d'un concept de production

**Objectifs Intermédiaires :**

- Situer l'identité historique du produit appertisé
- Identifier cette 2eme gamme de produits
- Associer un coût aux produits utilisés
- Analyser les différences techniques et organoleptiques entre un produit PAI et un produit Frais
- Identifier les différents critères d'utilisation d'un produit appertisé (protocole d'utilisation et de critères de réussite)
- Identifier les critères de sécurité sanitaire pour l'utilisation des produits appertisés en cuisine.
- Se sensibiliser à l'éco citoyen en termes de retraitement des emballages

**Pré-requis**

Connaitre et appliquer un comportement aboutissant à une hygiène et une sécurité satisfaisante. (Livret de sensibilisation H.A.C.C.P)



**Quelques idées de coûts moyens H.T. des produits utilisés** (source : MIN de Lille, Juillet 2008) :

haricots-verts extra fin frais* :	4,70 € /kg	haricots-verts extra fin appertisés :	2,70 €/Kg
tomate fraîche:	1,35 € /kg	Concassé de tomate appertisé :	5,95 €/kg
fenouil frais :	0,80 €/kg	Fenouil appertisé :	2,78 €/kg
oignons :	0,65 €/kg	tomates confites appertisées :	11,41 €/kg
Echalotes :	3,25 €/kg	Beurre :	3,24 €/kg
Fond brun :	13 €/kg	Sel :	0,18 €/kg
crème liquide :	2,42 €/litre	Poivre :	4,95 €/kg

\*Origine : Kenya, « Ramassés main »

## Mise en situation Vidéo 1



[VIDEO : Présentation de la base et des cuisines de Cambrai](#)  
Durée : 2mn 30



[VIDEO : Les prestations restauration](#)  
Durée : 2 mn 30  
Axel CARPENTIER, Chef de Production

**Doc élève 1 : les prestations offertes à la base aérienne 103 de Cambrai**

Nombre de salles de restauration : .....

Nombre de couverts chaque jour au restaurant des sous officiers : .....  
Et nombre de rotation : .....

Nombre de couverts par service chaque jour au restaurant des officiers

Nombre de personnes attachées à la production entrées et plats : .....

Nombre de personnes attachées à la production des desserts : .....

Quel est le support de règlement pour les convives : .....

Le support est crédité de combien de points chaque jour : .....

Quelle est la valeur du point en euro : .....

Quel est le coût moyen d'un déjeuner sur la base de Cambrai : .....

## Document professeur 1 : les prestations offertes à la base aérienne 103 de Cambrai

Nombre de salles de restauration : 3 (Sous officiers – officier et salon réceptif pour le commandant)

Nombre de couverts chaque jour au restaurant des sous officiers : 900  
Et nombre de rotation : 2

Nombre de couverts par service chaque jour au restaurant des officiers : 100

Nombre de personnes attachées à la production entrées et plats : 3 chefs de production entourés de 8 cuisiniers

Nombre de personnes attachées à la production des desserts : 3 personnes dont 1 chef pâtissier

Quel est le support de règlement pour les convives : le badge

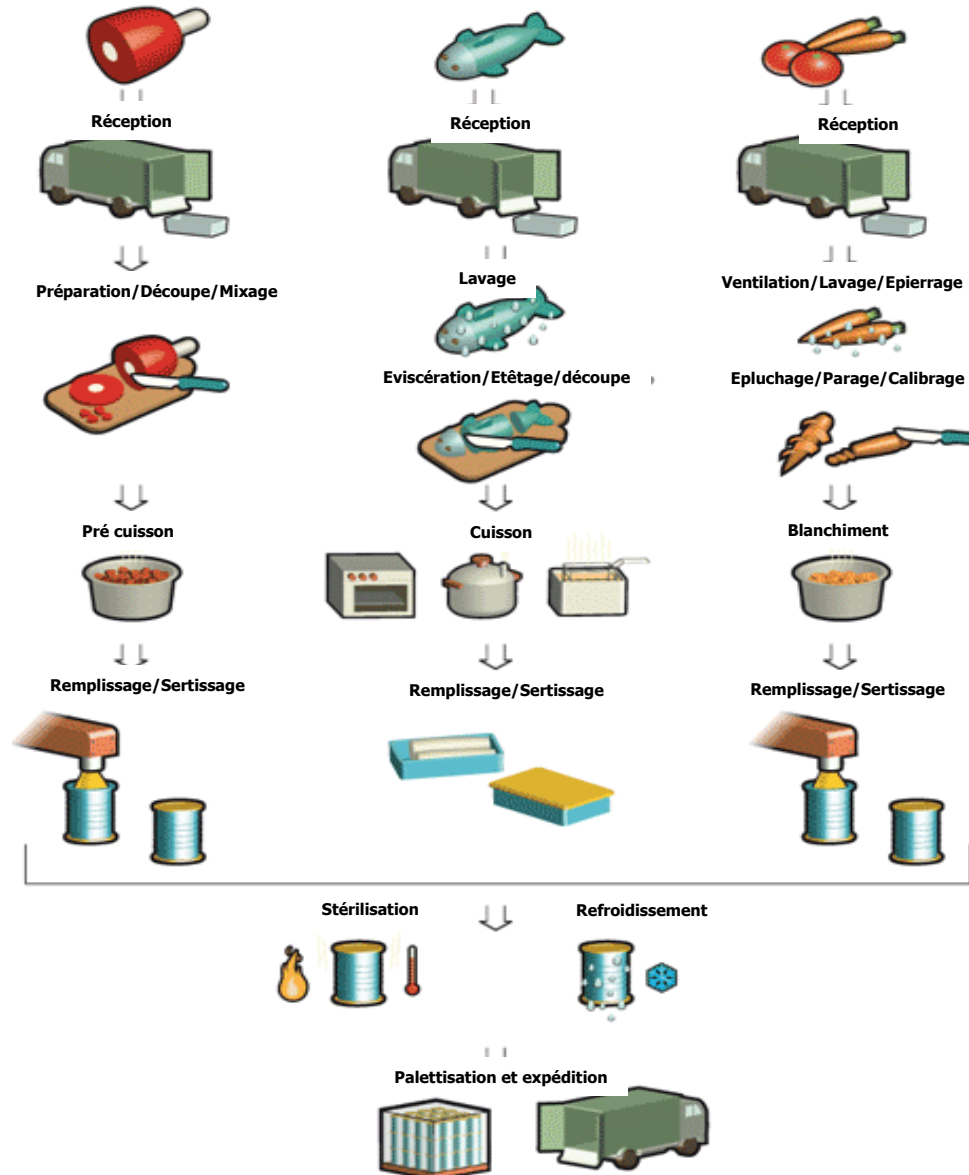
Le support est crédité de combien de points chaque jour : 24 points

Quelle est la valeur du point en euro : 10 centimes d'euros

Quel est le coût moyen d'un déjeuner sur la base de Cambrai : 2,40 €

Support 2 : Mode de production des produits appertisés

**La fraîcheur est une nécessité** pour l'appertisation, **les conserveries se trouvent le plus souvent sur les lieux de production** : près des champs et des vergers pour les fruits et légumes et dans les ports pour le poisson. Concrètement, le procédé d'appertisation est très rapide et se déroule en suivant les étapes suivantes.





Doc élève 2 : Mode de production des produits appertisés

Un atout pour la **gestion de** vos menus au **quotidien.**

- ✓ Facilité de .....
- ✓ Gain de temps : .....
- ✓ Economique : .....
- ✓ Stockage .....

En toute **sécurité** avec le respect de notre **environnement.**

- ✓ Des traitements thermiques qui vous garantissent .....
- ✓ Une ..... rigoureuse de la matière première à l'utilisateur.



La conserve appertisée, des saveurs variées **toute l'année.**

- ✓ Une offre large : .....
- ✓ Des produits disponibles .....

La garantie d'une **alimentation saine et équilibrée.**

- ✓ Excellente couverture des .....
- ✓ Recommandations du PNNS\*
  - . Consommation de .... fruits et légumes par jour
  - . Consommation de ..... au moins deux fois par semaine.

Solution de **développement durable** grâce à son emballage métallique au **recyclage performant.**

- ✓ L'emballage : Boîtes en acier ou en aluminium ..... % recyclables sans perte de ses qualités initiales.
- ✓ Conséquences pour notre planète : .....

Dans ce DVD : Une étude récente\* confirme que la boîte de conserve figure dans le peloton de tête des emballages les plus « éco-efficaces. »

\* Etudes TNO, Pays Bas, 2004

Doc. professeur 2 : Mode de production des produits appertisés

Un atout pour la **gestion de** vos menus au **quotidien.**

- ✓ Facilité de **préparation.**
- ✓ Gain de temps : **pas de lavage, de parage, d'épluchage.**
- ✓ Economique : **Bon rapport prix/portion.**
- ✓ Stockage à **température ambiante.**

En toute **sécurité** avec le respect de notre **environnement.**

- ✓ Des traitements thermiques qui vous garantissent **une sécurité bactériologique optimale.**
- ✓ Une **traçabilité** rigoureuse de la matière première à l'utilisateur.



La conserve appertisée, des saveurs variées **toute l'année.**

- ✓ Une offre large : des légumes aux poissons, des plats cuisinés aux sauces, des fruits aux compotes...
- ✓ Des saveurs disponibles à tout moment et en toutes saisons.

La garantie d'une **alimentation saine et équilibrée.**

- ✓ Excellente couverture des **besoins nutritionnels.**
- ✓ Recommandations du PNNS\*
  - . Consommation de **5 fruits et légumes** par jour
  - . Consommation de **poissons** au moins deux fois par semaine.

Solution de **développement durable** grâce à son emballage métallique au **recyclage performant.**

- ✓ L'emballage : Boîtes en acier ou en aluminium **100 % recyclables** sans perte de ses qualités initiales.
- ✓ Notre planète : **A terme cela signifie de prélever moins de matières premières sur notre planète.**

Dans ce DVD : Une étude récente\* confirme que la boîte de conserve figure dans le peloton de tête des emballages les plus « **éco-efficaces.** »

\* Etudes TNO, Pays Bas, 2004

Doc élève 3 : Evaluation gustative des produits non transformés

EXPERIMENTATION 1



A l'aide du tableau vierge déterminez les avantages et inconvénients de ces produits A et B au niveau gustatif.

**Composition A : produits appertisés**

*Haricots verts extra fins,  
Tomates concassés,  
Fenouil,  
Tomates confites appertisée*

**Composition B : produits frais**

*Haricots verts extra fins,  
Tomates,  
Fenouil,  
Tomates confites*

	<b>Composition A</b> <b><i>Produits appertisés</i></b>	<b>Composition B</b> <b><i>Produits frais</i></b>
<b><i>Avantages</i></b>  		
<b><i>Inconvénients</i></b>  		
<b><i>Conclusion d'étape</i></b> ☺ ou ☹		

## Doc professeur 3 : Evaluation gustative des produits non transformés

## EXPERIMENTATION 1

**En présence des produits non transformés :**







**EXPERIMENTATION 1:** Sans aucune contrainte spécifique par groupe de 2, les élèves doivent étudier lors d'un test organoleptique les avantages et inconvénients gustatifs des produits A et B...

**Mise en situation :**

**On donne :** Les produits des deux gammes, à température de consommation, sans aucun ajout (produits non transformés)

**On exige :** A l'aide du tableau vierge (Document élève 1), les élèves déterminent les avantages et inconvénients de ces produits au niveau gustatif.

**Conclusion prévisionnelle à cette étape:** Les élèves dans cette situation auront une tendance à privilégier les produits frais, du fait de leurs qualités gustatives et de fraîcheur. Cette 1<sup>ère</sup> analyse nous permettra donc de passer à la phase 2. (voir ce tableau pré rempli à titre d'exemple ...)

Nature des jugements sur le plan gustatif	<b>Produits A</b> <i>Produits appertisés</i>	<b>Produits B</b> <i>Produits frais</i>
<b>Positif</b> 		<b>Nature des jugements prévisibles :</b> <i>Saveurs agréable</i> <i>Couleurs vives</i> <i>Croquant des produits</i> ....
<b>Négatif</b> 	<b>Nature des jugements prévisibles :</b> <i>Saveurs moins authentiques</i> <i>Couleurs plus fade</i> <i>Nécessite un apport gustatif</i> ...	
<b>Conclusion d'étape</b>  ou 		

## Mise en situation Vidéo 2



[VIDEO : « Osez créer ! »](#)

Durée : 4 mn

Avec Franck DINAUT, Chef de Cuisine

## Support 3 : Evaluation technique des produits mis en œuvre par les élèves

## EXPERIMENTATION 2

En présence des produits mis en œuvre par les élèves :

**EXPERIMENTATION 2:** Par binôme en 45 mn, les élèves doivent créer avec les mêmes produits une composition de garniture :

- dans deux registres différents (A= en produits appertisés ; B en produits frais)
- sur un seul objectif : privilégier le goût et la présentation...

**Mise en situation :**

**On donne :** Le panier prévu

**Liste des produits  
appertisés**

Haricots verts extra fins 4/4,  
Tomates concassés 4/4,  
Fenouil 5/1,  
Tomates confites appertisée

**Liste des produits frais**

Haricots verts extra fins,  
Tomates,  
Fenouil,  
Tomates confites

**Divers**

Ail, échalotes, oignons  
Fond brun  
Beurre, crème.

**On demande la réalisation de 2 recettes identiques effectuées avec produits frais et produits appertisés :**



**On exige :** Un comparatif entre les produits utilisés , avantages et inconvénients liés aux étapes de fabrication (Tableau vierge : Document élève 4 et tableau proposé à l'enseignant : document enseignant 4)

**Conclusion expérimentation 2 :** En revanche dans cette situation, les élèves apporteront beaucoup plus d'intérêts professionnels aux produits A de par les avantages qu'ils dégagent ...

**Synthèse :** Mise en évidence du bon choix de gamme en fonction des contraintes et d'un concept de production culinaire et éventuelle synthèse *via le support enseignant 4*







Doc élève 4 : Evaluation technique des produits mis en œuvre

EXPERIMENTATION 2

Nature des jugements sur le plan technique	Produits A : <i>Produits appertisés</i>	Produits B : <i>Produits frais</i>
<p><b>Positif</b></p> 	<p><i>Vitesse de production</i></p> <p><i>Coût global et gestion (matières, personnel, environnement)</i></p> <p><i>Sur le plan sanitaire</i></p> <p><i>Créativité</i></p>	<p><i>Vitesse de production</i></p> <p><i>Coût global et gestion (matières, personnel, environnement)</i></p> <p><i>Sur le plan sanitaire</i></p> <p><i>Créativité</i></p>
<p><b>Négatif</b></p> 	<p><i>Vitesse de production</i></p> <p><i>Coût global et gestion (matières et personnel)</i></p> <p><i>Sur le plan sanitaire</i></p>	<p><i>Vitesse de production</i></p> <p><i>Coût global et gestion (matières et personnel)</i></p> <p><i>Sur le plan sanitaire</i></p>
<p><b>Conclusion d'étape</b></p> <p>☺ <b>ou</b> ☹</p>		

Doc professeur 4 : Evaluation technique des produits mis en œuvre par les élèves

EXPERIMENTATION 2

Nature des jugements sur le plan technique	Produits A : <i>Produits appertisés</i>	Produits B : <i>Produits frais</i>
<p><b>Positif</b></p> 	<p><b>Vitesse de production</b>  <i>Plus rapide</i> : Moins de temps de préparation donc moins de frais de personnel  <b>Souplesse de production</b> (flux tendu)  <b>Coût global et gestion (matières et personnel)</b>  <i>Plus économique</i> : Moins de temps de préparation donc moins de frais de personnel  <b>Moins de coût de stockage</b>  <b>Production linéaire</b> : Produit fini identique quelles que soient les connaissances du personnel  <b>Gestion de l'environnement</b> (voir document : Etre éco citoyen... )  <b>Sur le plan sanitaire</b>  <b>Absence de technique sale</b>  <b>Sécurité sanitaire garantie</b>  <b>Présence de DLC et DLUO</b>  <b>Démarche HACCP plus facile</b>  <b>Créativité</b>  <b>Temps gagné pour laisser place a la créativité</b>  <b>Absence de contraintes saisonnalité</b></p>	<p><b>Vitesse de production</b>  <b>Coût global et gestion (matières et personnel)</b>                      Peut s'avérer moins cher à l'achat selon origine et saison    <b>Sur le plan sanitaire</b>    <b>Créativité</b></p>
<p><b>Négatif</b></p> 	<p><b>Achats matières</b>                      Coût achat matières appertisées plus élevé</p>	<p><b>Vitesse de production</b>                      Besoin de temps important pour traiter le produit donc charges de personnel importantes  <b>Coût global et gestion (matières et personnel)</b>                      Besoin de connaissance culinaire avec personnel adapté                      Présence de techniques préliminaires                      Coût de stockage important    <b>Sur le plan sanitaire</b>                      Démarche HACCP plus complexe</p>
<p><b>Conclusion d'étape</b>   <b>ou</b> </p>		



Mise en situation Vidéo



[VIDEO : Production d'entrées froides avec des appertisés](#)

Durée : 4 mn

Franck DINAUT Chef de cuisine



[VIDEO : Production d'un dessert avec des appertisés](#)

Durée : 2 mn 30

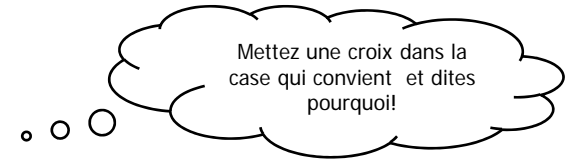
Frédéric ALBERIER, Chef pâtissier

Doc élève 5 : Faites votre marché !

Jeux d'application 1

**Produits frais ou produits appertisés ?**

*Parmi les contraintes qui vous sont imposées dans les situations suivantes indiquez le ou les produits qui vous paraissent les mieux adaptés à la situation...*



	<i>frais</i>	<i>appertisés</i>	<i>justification</i>
Vous êtes responsable de la prestation le midi d'un repas en salle à manger direction du conseil régional « 18 couverts » repas rapide, original, pour un coût légèrement supérieur au coût d'un repas de collectivité.			
Il est 11heures, vous venez de terminer votre mise en place au sein d'une cuisine traditionnelle avec votre équipe. Le directeur de l'établissement vous sollicite pour réaliser un déjeuner de réunion improvisé pour 8 personnes ...			
Vous êtes sélectionné pour préparer les mises en place du pôle pizza d'un service de restauration de la CRAM. Le thème du jour est consacré aux fruits de mer			
Nous sommes en janvier, un couple vient fêter un anniversaire dans notre établissement « le brasseur lillois » : la cliente souhaite un soufflé aux asperges ....			
Le directeur du lycée reçoit aujourd'hui des personnalités importantes : il vous demande de lui préparer un plat qu'il avait particulièrement apprécié : des salsifis au beurre escargot anisé			
Cuisinier au Conseil Général, vous aviez prévu de réaliser une sauce Espagnole : or vous avez dû refuser ce matin la livraison pour non respect de la qualité sanitaire des tomates.			
Vous travaillez à la restauration militaire pour 1200 couverts ce midi L'un des plats du jour : œuf dur florentine vous est confié.			
Dans la politique du groupe EUREST France le « point rupture 0 en fin de service est à souligner ». Or ce jour la ratatouille préparée à base de produits frais et surgelés a obtenu un tel succès qu'elle vient à manquer. Vous avez encore 65 couverts à servir.			
Dans une maison de retraite les 40 pensionnaires vous réclament pour la Saint Valentin une poule au pot et en dessert un gâteau de riz à l'abricot.			

## Doc professeur 5 : Faites votre marché !

## Jeux d'application 1

**Produits frais ou produits appertisés ?***Quelques situations avec éléments de solutions proposés*

	<i>frais</i>	<i>appertisés</i>	<i>justification</i>
Vous êtes responsable de la prestation le midi d'un repas en salle à manger direction au conseil régional, 18 couverts (repas rapide, original, pour un coût légèrement supérieur au coût d'un repas de collectivité).		x	Rapidité, coût et originalité avec par exemple un dessert à base de Fruits exotiques appertisés.
Il est 11heures. Vous venez de terminer votre mise en place au sein d'une cuisine traditionnelle avec votre équipe. Le directeur de l'établissement vous sollicite pour réaliser un déjeuner de réunion improvisé pour 8 personnes ...	x	x	Durée 1 heure avec combinaison des 2 produits
Vous êtes sélectionné pour préparer les mises en place du pôle pizza d'un service de restauration de la CRAM. Le thème du jour est consacré aux fruits de mer		x	Hygiène et risque sanitaire
Le 10 janvier, un couple vient fêter un anniversaire dans notre établissement « le brasseur lillois » : la cliente souhaite un soufflé aux asperges ....		x	Asperge : temps de préparation gagné et pas de contrainte saisonnalité
Le directeur du lycée reçoit aujourd'hui des personnalités importantes : il vous demande de lui préparer un plat qu'il avait particulièrement apprécié : « des salsifis au beurre escargot anisé ».	x Beurre persil	x salsifis	Complémentarité produits salsifis terreux avec cuisson longue
Cuisinier au Conseil Général, vous aviez prévu de réaliser une sauce Espagnole : or vous avez dû refuser ce matin la livraison pour non respect de la qualité sanitaire des tomates.		x tomates	Tomates : pas de problème lié à la qualité sanitaire
Vous travaillez à la restauration militaire pour 1200 couverts ce midi L'un des plats du jour : « œuf dur florentine » vous est confié.		x Épinards	Temps de préparation long : effeuiller et laver les épinards
Dans la politique du groupe EUREST France le « point rupture 0 en fin de service est à souligner ». Or ce jour la ratatouille préparée à base de produits frais et surgelés a obtenu un tel succès qu'elle vient à manquer. Vous avez encore 65 couverts à servir.	x Production avant rupture	x Solution	Gain de temps, coût moindre, réactivité et qualité linaire.
Dans une maison de retraite les 40 pensionnaires vous réclament pour la Saint Valentin une poule au pot et en dessert un gâteau de riz à l'abricot.	x légumes	x abricots	Disponibles, quelle que soit la saison.

## Jeux d'application 2

### Doc élève 6 : Et maintenant c'est à vous de goûter !

#### Jeux d'application 2

Vous êtes face à 6 recettes mises en œuvre numérotées de 1 à 6 à base de produits appertisés ou produits frais. Identifiez par un test organoleptique les composants des 6 recettes mises en œuvre et consignez vos remarques dans le tableau suivant !

<i>Recettes mises en œuvre</i>	<i>COMPOSITION DES PRODUITS FINIS</i>	
	<i>appertisés</i>	<i>frais</i>
<b>1</b>		
☹ ou ☺		
<b>2</b>		
☹ ou ☺		
<b>3</b>		
☹ ou ☺		
<b>4</b>		
☹ ou ☺		
<b>5</b>		
☹ ou ☺		
<b>6</b>		
☹ ou ☺		

Doc professeur 6 : Et maintenant c'est à vous de goûter !

Jeux d'application 2

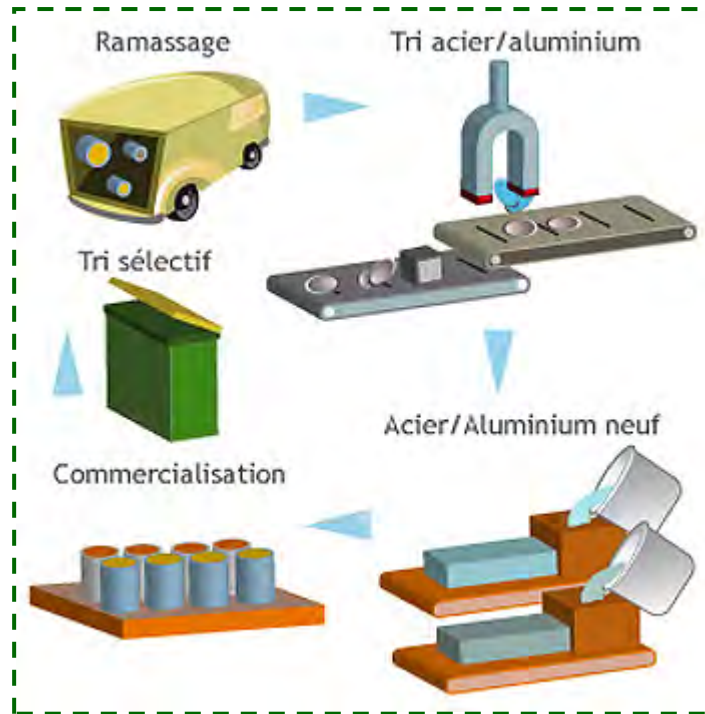
**A titre indicatif quelques exemples de recettes envisageables pour le jeu d'application À réaliser avant votre séance.**  
(par vous-même ou dans le cadre de travaux d'une autre classe)

<i>Recettes mises en œuvre</i>	<i>COMPOSITION DES PRODUITS FINIS</i>	
	<i>appertisés</i>	<i>frais</i>
<b>Tourte aux légumes</b> <i>(appertisés : carottes, haricots verts, macédoine...)</i>		
<b>☒ ou ☺</b>		
<b>Flan aux asperges</b> <i>(appertisés : asperges)</i>		
<b>☒ ou ☺</b>		
<b>Terrine de poissons aux légumes</b> <i>(appertisés : Thon, maquereau, macédoine de légumes...)</i>		
<b>☒ ou ☺</b>		
<b>Lasagnes asiatiques</b> <i>(appertisés : soja, crabe, bambous, tomates)</i>		
<b>☒ ou ☺</b>		
<b>Terrine de fruit en gelée au muscat</b> <i>(appertisés : fruits en sirop)</i>		
<b>☒ ou ☺</b>		
<b>Crumble aux fruits rouges</b> <i>(appertisés : fruits en sirop)</i>		
<b>☒ ou ☺</b>		

Support 4

# Devenons éco citoyens

## La valeur ajoutée de l'appertisé



### L'Acier

L'acier recyclé est utilisé dans les mêmes applications que l'acier produit à partir de minerai.



### L'Aluminium

L'aluminium recyclé est principalement utilisé dans des pièces moulées pour l'automobile.

**19 000 boîtes de conserve = 1 voiture**

**670 canettes = 1 vélo**