

L'esprit et les enjeux de la 2nde famille des métiers de l'Hôtellerie restauration



Via classe virtuelle
06 Mai 2020



MENU DU JOUR

2

Mise en bouche

Présentation de l'audioconférence

Entrée du jour

L'esprit et les enjeux

« famille des métiers Hôtellerie-restauration »

FAQ 1

Plat du jour

Identifier les compétences communes et fondamentales en 2nde « famille des métiers de l'Hôtellerie-restauration »

FAQ 2

Dessert du jour

Mise en œuvre de la famille des métiers par des illustrations de séances pédagogiques (TP, AET)

FAQ 3

- **Pour terminer**

Conclusions, Synthèse de la formation

BON APPETIT !!

Entrée du jour

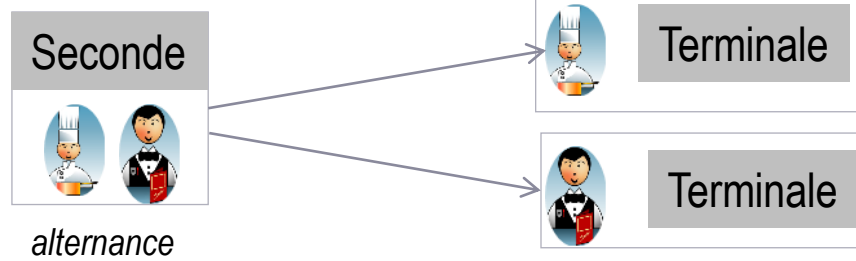
L'esprit et les enjeux
« famille des métiers Hôtellerie-restauration »

une nouvelle approche pédagogique

2 ans

Bac Pro « Restauration », choix d'un approfondissement en 2^{ème} année

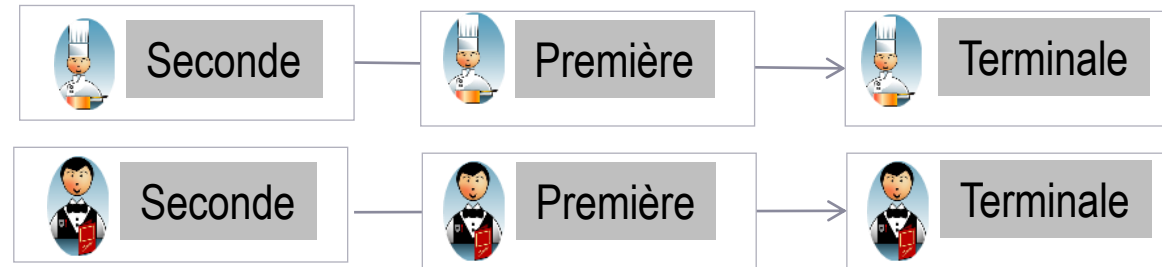
de 1998
à 2011



3 ans

Bac Pro « Cuisine » et Bac Pro « CSR »

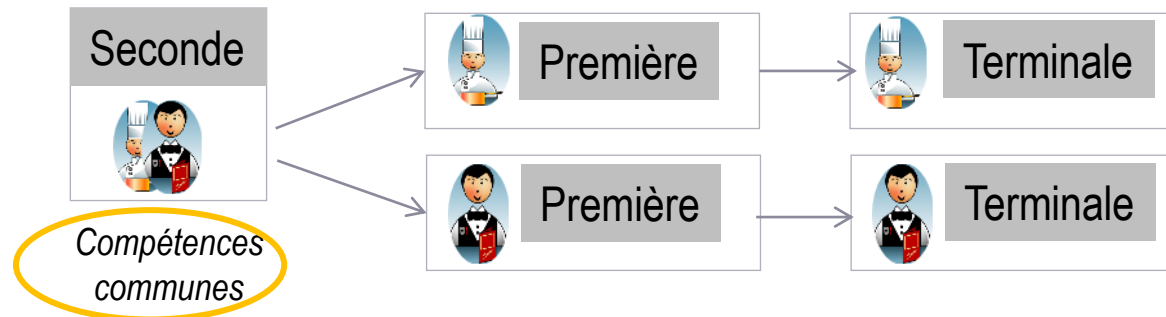
de 2011
à 2020



3 ans

Bac Pro « Cuisine » et Bac Pro « CSR » avec seconde famille des métiers HR

à partir de
2020





Une montée en compétences des élèves

7^{le}

1^{ère}

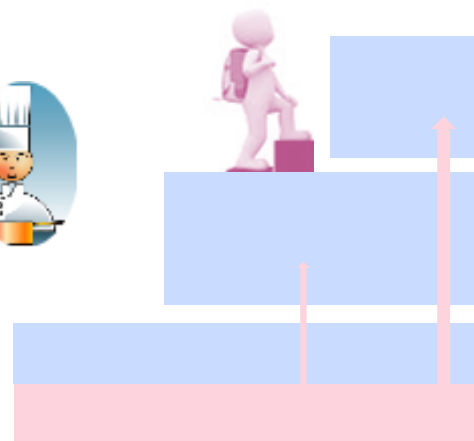
2^{nde}



7^{le}

1^{ère}

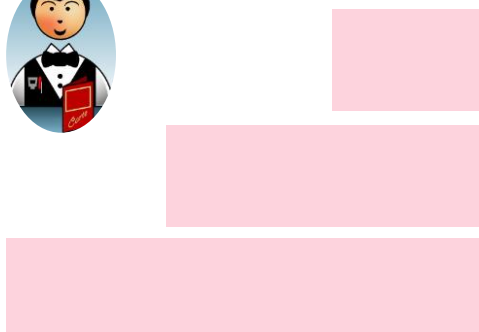
2^{nde}



7^{le}

1^{ère}

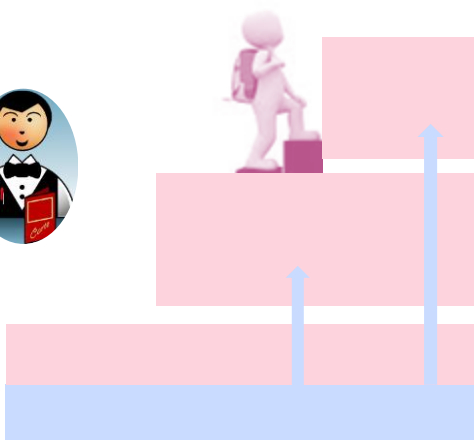
2^{nde}



7^{le}

1^{ère}

2^{nde}



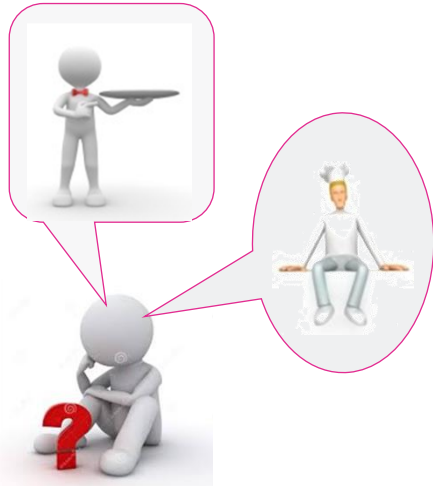


Une orientation plus progressive et concrète

dès septembre 2020

Troisième

Seconde Famille des métiers de l'hôtellerie-restauration



1^{ère} étape du parcours de formation

Compétences de base des deux métiers

Quelles représentations des métiers ?

Appropriation **équilibrée** de la réalité des **deux** métiers (cuisine **et** restaurant)

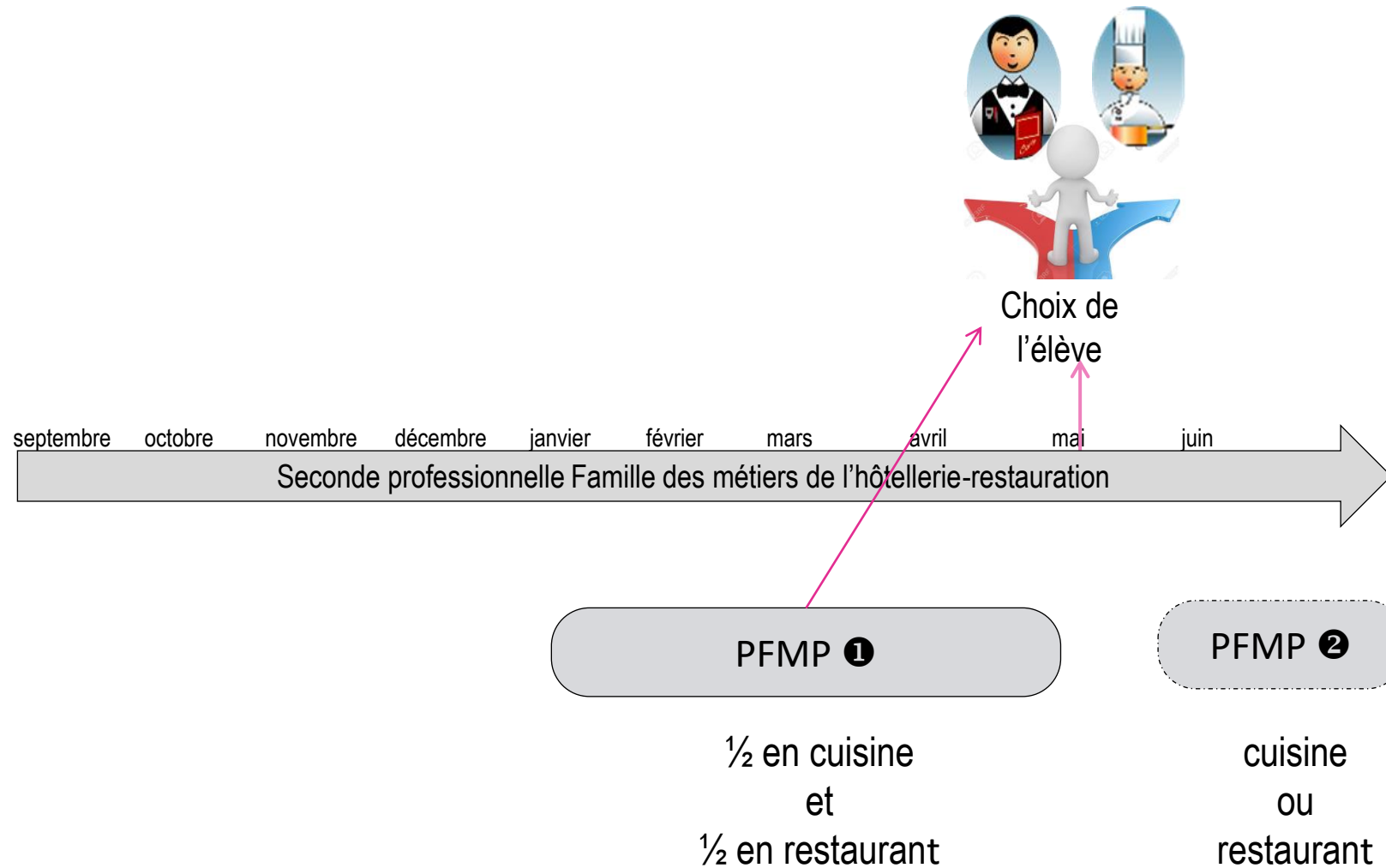
Choix étayé entre cuisine ou restaurant

Sur l'ensemble de l'année de seconde



Objectifs de la 2nde FMHR



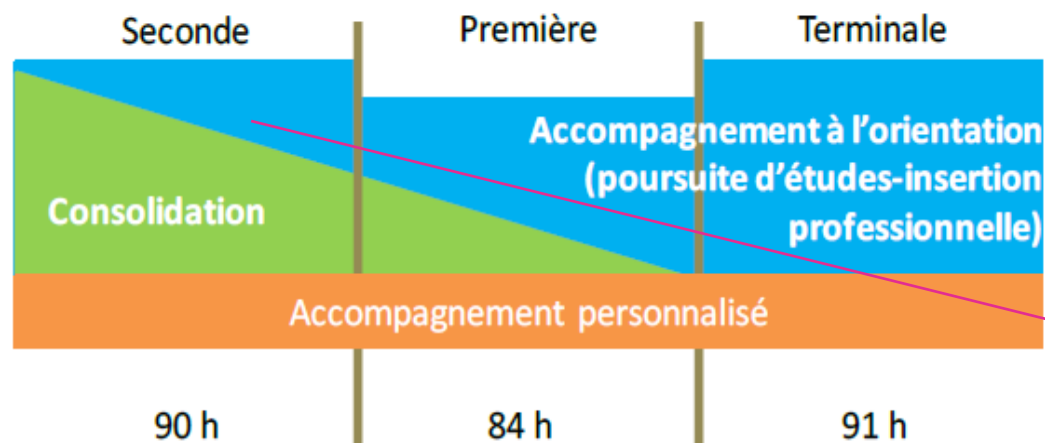


Accompagnement à l'orientation

➔ Dès le mois de janvier, il est nécessaire d'accompagner l'élève dans le choix de son orientation.

➔ Il est ainsi pertinent de le sensibiliser aux réalités des deux métiers, de leurs conditions d'exercice, de leurs perspectives en terme de choix d'entreprises, de type d'emploi....

➔ Il apparaît judicieux de s'appuyer sur le livret de compétences de l'élève pour l'aide à repérer ses points forts ; cette démarche peut contribuer efficacement à son choix.



Accompagnement à l'orientation : 2 heures en fin d'année scolaire
L'enseignant prof accompagne l'élève dans son choix : cuisine ou restaurant

Exemple d'organisation des trois volets de l'accompagnement renforcé donné aux élèves du cycle baccalauréat professionnel

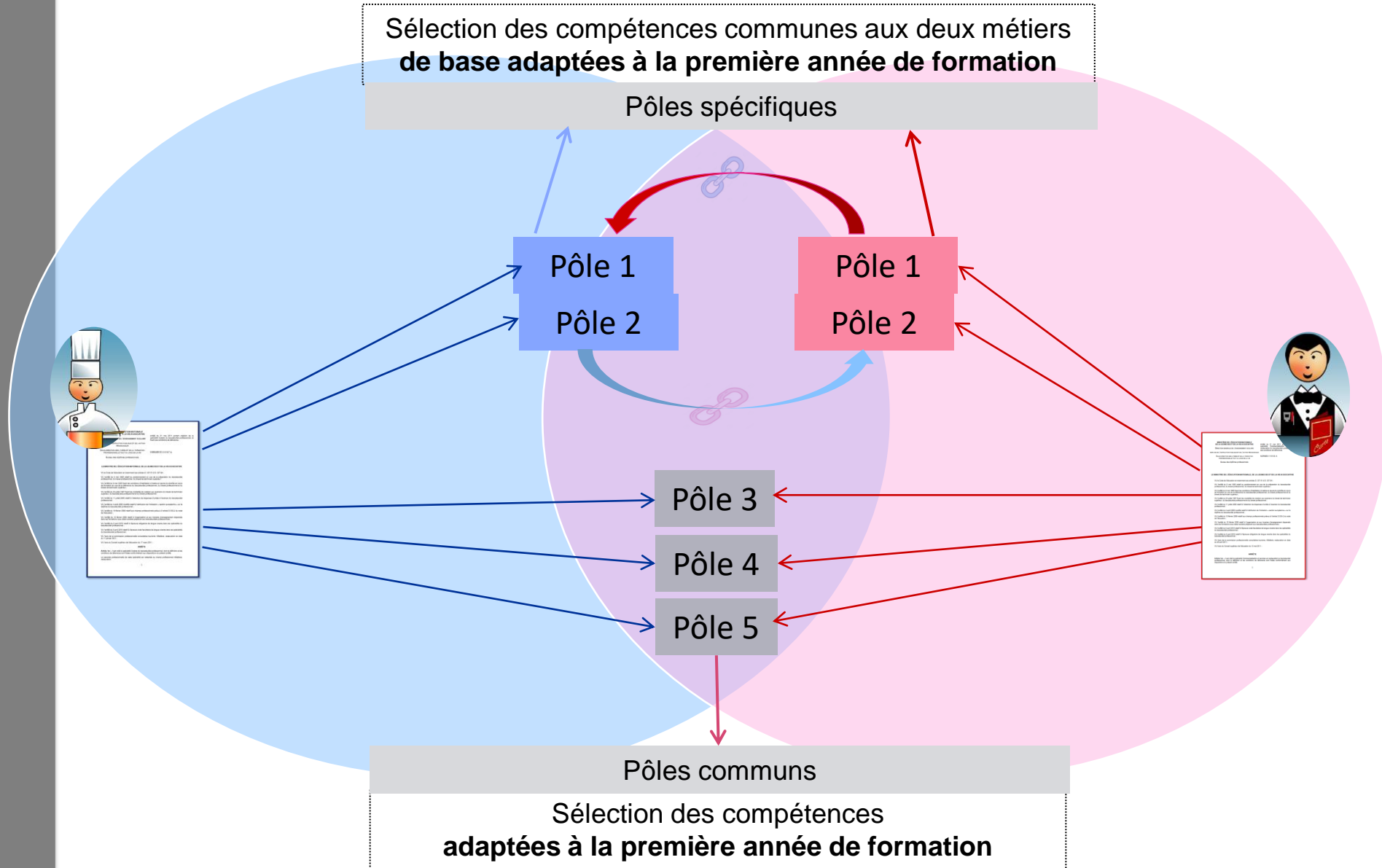
Plat du jour

Identifier les compétences **communes et fondamentales** en 2^{nde} « famille des métiers de l'Hôtellerie-restauration »

Démarche du groupe de travail



Repérage des compétences à travailler en classe de seconde FMHR



Interpréter les documents relatifs au repérage des compétences communes, fondamentales

1^{ère} étape : repérage des compétences fondamentales pour les jeunes entrant en formation

Document mis à disposition des équipes

Permet de repérer facilement ce qui est retenu (ou pas) en classe de seconde

Téléchargeable sur le site national de l'académie de Versailles

Pôle 1 - Bac Pro « Cuisine »			
Pôles	Compétences	Compétences opérationnelles	Compétences et savoirs associés (technologie culinaire, sciences appliquées et gestion) à aborder en classe de seconde et en classe de première
- Pôle 1 – Organisation et production culinaire	C1-1 Organiser la production	C1-1.1 Recueillir les informations et renseigner ou élaborer des documents relatifs à la production	<p>L'entreprise, leur diversité, les finalités et les objectifs des entreprises</p> <ul style="list-style-type: none"> - La définition de l'entreprise - La classification économique (secteur, taille) et juridique (public, privé, formes et statut juridiques) des entreprises - L'identification des finalités des entreprises (production de biens et de services marchands ou non marchands) - L'association finalités et types d'entreprises - L'identification des objectifs en fonction de la finalité et du type d'entreprise - La caractérisation du secteur de la restauration (typologie des entreprises, place du secteur dans l'économie locale, régionale, nationale et mondiale, évolution ces dernières années) <p>L'organigramme de structure au sein de l'entreprise</p> <ul style="list-style-type: none"> - L'analyse de la structure d'une entreprise du secteur de la restauration <p>Les fonctions et les services de l'entreprise</p> <ul style="list-style-type: none"> - Le repérage du rôle et de la place des principaux acteurs dans l'entreprise - La caractérisation de profils de poste - La caractérisation des différentes fonctions de l'entreprise - L'identification des différents services et leurs attributions <p>L'incidence des modes de production sur l'organisation du travail</p> <ul style="list-style-type: none"> - L'identification des avantages et des inconvénients des différents modes d'organisation du travail pour le salarié et pour l'entreprise
		C1-1.2 Planifier son travail et celui de son équipe dans le temps et dans l'espace	<p>Les documents relatifs à la production</p> <ul style="list-style-type: none"> - L'identification et la caractérisation des principaux documents relatifs à la production : la fiche technique de fabrication, le bon de commande, la feuille de marché, le bon d'économat, le diagramme de fabrication, les fiches de production <p>Le personnel de cuisine</p> <ul style="list-style-type: none"> - La structure du personnel en fonction des concepts de restauration - L'identification des principales fonctions occupées <p>Les zones de production</p> <ul style="list-style-type: none"> - Le repérage et la caractérisation des différentes zones de production (implantation et fonctions) - La schématisation des principaux circuits - La définition de « la marche en avant » dans le temps / dans l'espace, la description des circuits <p>Les modes de distribution</p> <ul style="list-style-type: none"> - La définition et la caractérisation des différents modes de distribution (directe, différée) - La définition des différents types de liaison (chaude, réfrigérée, surgelée). <p>Les documents relatifs à la gestion de la production</p> <ul style="list-style-type: none"> - L'identification des principaux documents relatifs à la gestion de la production : les plannings du personnel, les fiches de poste, la grille horaire du personnel, les bons de fabrication ou de production (fiches techniques simples) - Le mode d'élaboration d'un organigramme de travail <p>La marche en avant dans le temps et dans l'espace en prévention des contaminations croisées</p> <ul style="list-style-type: none"> - La justification de la réglementation concernant « la marche en avant » dans le temps / dans l'espace (à partir

2ème étape : identification des savoirs associés aux compétences retenues

<p>C1-1.2 Planifier son travail et celui de son équipe dans le temps et dans l'espace</p>	<p>Le personnel de cuisine</p> <ul style="list-style-type: none"> - La structure du personnel en fonction des concepts de restauration - L'identification des principales fonctions occupées <p>Les zones de production</p> <ul style="list-style-type: none"> - Le repérage et la caractérisation des différentes zones de production (implantation et fonctions) - La schématisation des principaux circuits - La définition de « la marche en avant » dans le temps / dans l'espace, la description des circuits <p>Les modes de distribution</p> <ul style="list-style-type: none"> - La définition et la caractérisation des différents modes de distribution (directe, différée) - La définition des différents types de liaison (chaude, réfrigérée, surgelée). <p>Les documents relatifs à la gestion de la production</p> <ul style="list-style-type: none"> - L'identification des principaux documents relatifs à la gestion de la production : les plannings du personnel, les fiches de poste, la grille horaire du personnel, les bons de fabrication ou de production (fiches techniques simples) - Le mode d'élaboration d'un organigramme de travail <p>La marche en avant dans le temps et dans l'espace en prévention des contaminations croisées</p> <ul style="list-style-type: none"> - La justification de la réglementation concernant « la marche en avant » dans le temps /dans l'espace (à partir d'exemples de risques de bio contaminations lors des circulations des personnels, des denrées, des déchets, de la vaisselle et du linge) - L'indication des actions préventives et correctives en lien avec la réglementation
<p>C1-1.3 Mettre en place le(s) poste(s) de travail pour la production</p>	<p>La combinaison des facteurs de production appliquée au poste de travail</p> <ul style="list-style-type: none"> - La définition et la caractérisation des facteurs humains (travail) et techniques (capital) - L'identification des éléments pris en compte lors de la combinaison des facteurs de production : - le facteur humain : la bonne personne au bon poste (notion de compétence : cœur de métier) - le facteur technique : la bonne utilisation des moyens matériels (notion d'usure, notion d'inactivité) - la notion de coût d'une activité de production (matières et fournitures, utilisation du personnel, utilisation du matériel)

Technologie

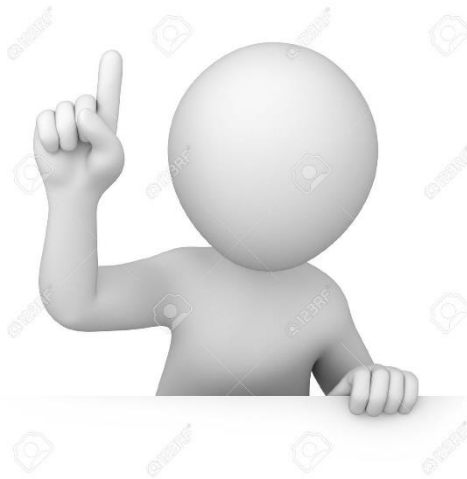
Sciences appliquées

Gestion appliquée

Savoirs associés à privilégier en seconde famille de métiers

Savoirs associés à aborder en classes de 1^{ère} ou terminale

Le groupe de travail a précisé pour chaque compétence les attendus pour la classe de seconde



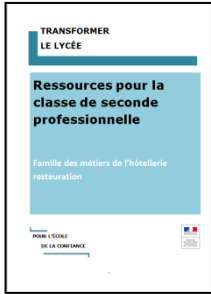
Analyse des référentiels – Repérage des compétences à travailler en seconde

Les compétences qui seront travaillées en 1^{re} et terminale sont rayées.
Il convient de s'appuyer sur les « Conditions de réalisation » et les « Critères de performance » issus de chaque référentiel.

Compétences		Pôle 1 - Bac Pro « Cuisine »	
		Compétences et savoirs associés (technologie culinaire, sciences appliquées et gestion) à aborder en classe de seconde et en classes de 1 ^{re} et terminale	Savoirs associés
Pôle 1 – Organisation et production culinaire	C1-1 Organiser la production	C1-1.1 Recueillir les informations et renseigner ou élaborer des documents relatifs à la production	<p>Attendus pour la classe de seconde</p> <p>Afin de renforcer l'approche professionnelle des élèves sur « l'entreprise » dès leur entrée en formation des élèves, il est souhaitable d'aborder :</p> <ul style="list-style-type: none"> - les entreprises; leur diversité; les finalités et les objectifs des entreprises; - la structure de l'entreprise; - les fonctions et services de l'entreprise; - l'incidence des modes de production sur l'organisation du travail. <p>Ces notions seront abordées en lien avec les entreprises représentatives, si possible locales, du secteur de l'hôtellerie-restauration.</p> <p>On s'attachera à l'utilisation des principaux documents exploitables en cuisine et en salle : la fiche technique de fabrication, le bon de commande,</p>
		C1-1.2 Planifier son travail et celui de son équipe dans le temps et dans l'espace	<p>Les élèves devront :</p> <ul style="list-style-type: none"> - se positionner au sein d'une équipe - identifier les différentes phases de la production dans le temps et dans l'espace <p>Une mise en application rigoureuse du principe de la « marche en avant » est réalisée dès l'entrée en formation ; la justification de sa réglementation doit être abordée simultanément.</p> <p>La démarche se fera en lien avec la compétence C2-2.1 (Réf. BCP CSR) « Participer à l'organisation avec les autres services (cuisine...) »</p>
		C1-1.3 Mettre en place le(s) poste(s) de travail pour la production	<p>La combinaison des facteurs de production appliquée au poste de travail sera privilégiée.</p>

Analyse des référentiels – Page 1/73

Cette approche permet une harmonie au niveau national



Compétences à travailler en seconde



Esprit famille des métiers

LP
MS

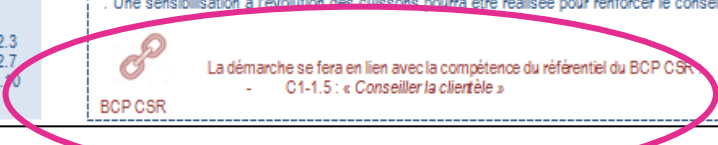
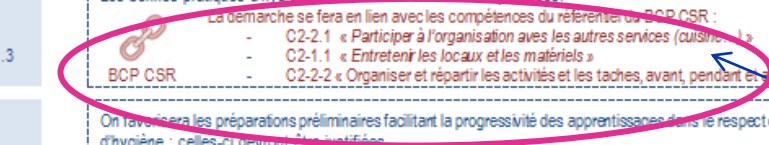
COMPÉTENCES TRAVAILLÉES EN CLASSE DE SECONDE

Pôle 1 - Bac Pro « Cuisine »
Organisation et production culinaire

Compétences	Attendus pour la classe de seconde
<p>C1-1 Organiser la production</p> <p>C1-1.1 / C1-1.2 / C1-1.3 C1-1.4</p>	<p>Afin de renforcer l'approche professionnelle sur « l'entreprise » dès leur entrée en formation des élèves, il est souhaitable d'aborder :</p> <ul style="list-style-type: none"> - les entreprises; leur diversité; les finalités et les objectifs des entreprises, - la structure de l'entreprise, - les fonctions et services de l'entreprise, - l'incidence des modes de production sur l'organisation du travail. <p>Ces notions seront abordées en lien avec les entreprises représentatives, si possible locales, du secteur de l'hôtellerie-restauration.</p> <p>Les élèves devront :</p> <ul style="list-style-type: none"> - se positionner au sein d'une équipe, - identifier les différentes phases de la production dans le temps et dans l'espace, <p>Pour cela on s'attachera à :</p> <ul style="list-style-type: none"> - l'utilisation des principaux documents exploitables en cuisine et en salle : la fiche technique de fabrication, le bon de commande, une mise en application rigoureuse du principe de la « marche en avant » est réalisée dès l'entrée en formation ; la justification de sa réglementation doit être abordée simultanément, - la combinaison des facteurs de production appliquée au poste de travail sera privilégiée. <p>L'organisation du poste de travail ainsi que les principaux matériels et équipements seront abordés dans le respect des règles de sécurité.</p> <p>Les bonnes pratiques d'hygiène seront mises en œuvre et justifiées.</p> <p>La démarche se fera en lien avec les compétences du référentiel du BCP CSR :</p> <ul style="list-style-type: none"> - C2-2.1 « Participer à l'organisation avec les autres services (cuisine, ...) » - C2-1.1 « Entretien des locaux et les matériels » - C2-2.2 « Organiser et répartir les activités et les tâches, avant, pendant et après le service » <p>On favorisera les préparations préliminaires facilitant la progressivité des apprentissages dans le respect des bonnes pratiques d'hygiène ; celles-ci devront être justifiées.</p> <p>On favorisera les techniques :</p> <ul style="list-style-type: none"> - facilitant la progressivité des apprentissages dans le respect des bonnes pratiques, exploitables pour la commercialisation des mets au restaurant. <p>Les principaux procédés de cuisson seront abordés en veillant à l'appropriation par les élèves :</p> <ul style="list-style-type: none"> - des gestes professionnels, - des procédés et modes de cuisson en lien avec les matières premières travaillées et les matériels à disposition <p>Une sensibilisation à l'évolution des cuissons pourra être réalisée pour renforcer le conseil à la clientèle.</p> <p>La démarche se fera en lien avec la compétence du référentiel du BCP CSR :</p> <ul style="list-style-type: none"> - C1-1.5 : « Conseiller la clientèle »
<p>C1-2 Maîtriser les bases de la cuisine</p> <p>C1-2.1 / C1-2.2 / C1-2.3 C1-2.4 / C1-2.6 / C1-2.7 C1-2.8 / C1-2.9 / C1-2.10 C1-2.11</p>	

Attendus

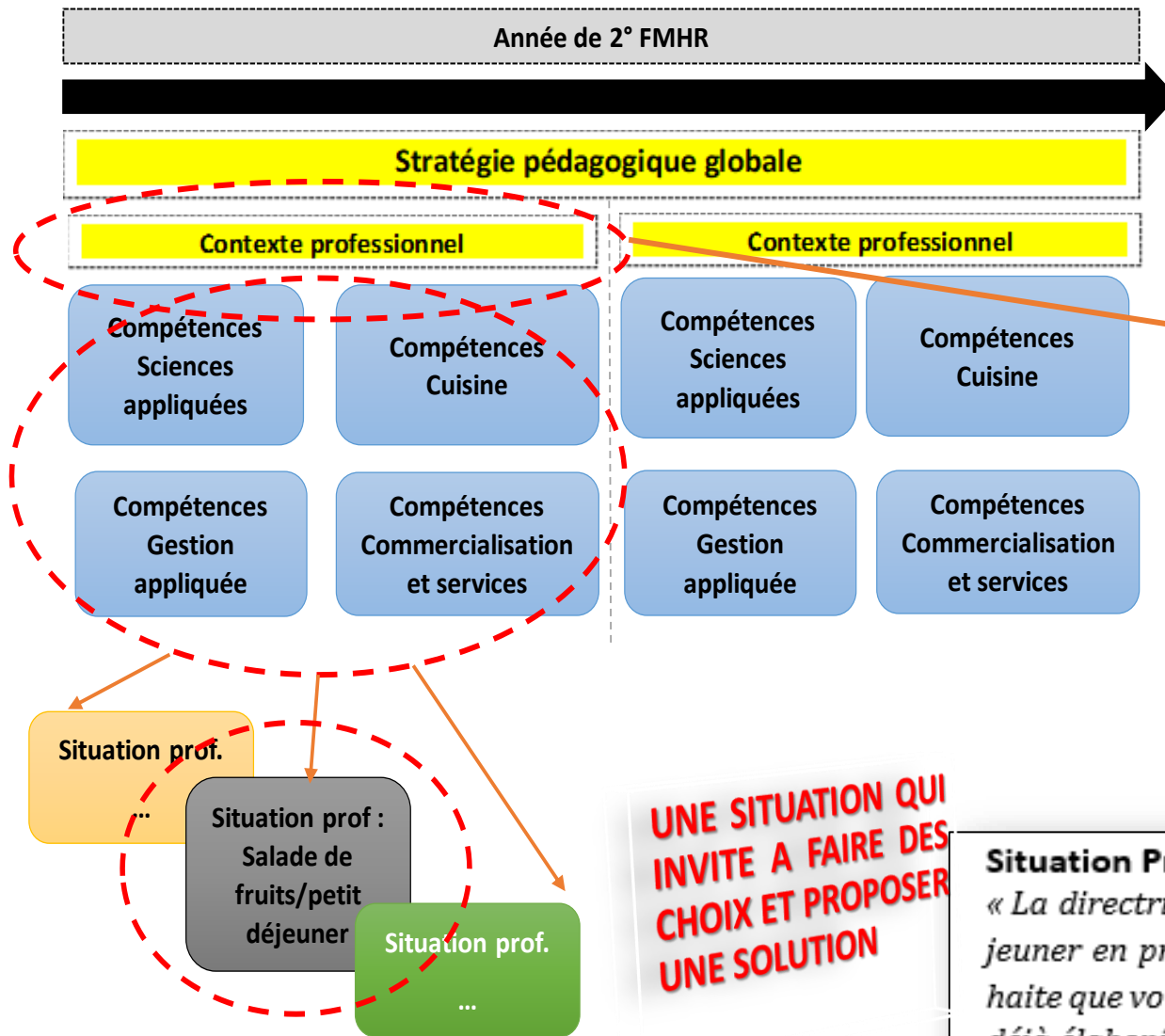
Liens entre référentiels



Dessert du jour

Mise en œuvre par des illustrations de séances pédagogiques (AET, TP)

Une démarche globale



UNE SITUATION QUI INVITE A FAIRE DES CHOIX ET PROPOSER UNE SOLUTION

Situation Professionnelle :

« La directrice de l'établissement souhaite améliorer son offre petit déjeuner en proposant une salade de fruits au buffet. Pour cela, elle souhaite que vous l'aidiez à faire un choix entre l'achat d'une salade de fruits déjà élaborée auprès de son fournisseur habituel ou la réalisation d'une salade de fruits frais et de saison faite « maison ».



Des compétences identifiées dans la stratégie pédagogique globale ...

C1-2 Maîtriser les bases de la cuisine

C1-2.1 / C1-2.2 / C1-2.3
C1-2.4 / C1-2.6 / C1-2.7
C1-2.8 / C1-2.9 / C1-2.10
C1-2.11

On favorisera les préparations préliminaires facilitant la progressivité des apprentissages dans le respect des bonnes pratiques notamment d'hygiène ; celles-ci devront être justifiées.

On favorisera les techniques :

- facilitant la progressivité des apprentissages dans le respect des bonnes pratiques,
- exploitables pour la commercialisation des mets au restaurant.

Les principaux procédés de cuisson seront abordés en veillant à l'appropriation par les élèves :

- des gestes professionnels,
- des procédés et modes de cuisson en lien avec les matières premières travaillées et les matériels à disposition

. Une sensibilisation à l'évolution des cuissons pourra être réalisée pour renforcer le conseil à la clientèle



La démarche se fera en lien avec la compétence du référentiel du BCP CSR :

- C1-1.5 : « Conseiller la clientèle »

BCP CSR

Compétences

Attendus pour la classe de seconde

C1-1 Prendre en charge la clientèle

C1-1.2 / C1-1.3 / C1-1.4
C1-1.5 / C1-1.8

Au niveau de l'accueil du client et de la communication, l'accent sera mis sur l'étude et l'application de protocoles adaptés à la clientèle reçue.

Une sensibilisation à l'utilisation des différents supports de vente sera proposée en lien avec le concept de restauration tout en veillant au respect de la législation en vigueur.

On encouragera les élèves, dès l'entrée en formation, à instaurer une communication **commerciale** en débutant par une valorisation des mets tout en favorisant l'acquisition d'autonomie et la prise d'initiative.

L'accent sera mis sur l'étude et l'application de protocoles de prise de congé adaptés à la clientèle reçue.



BCP Cuisine

La démarche se fera en lien avec la compétence du référentiel du BCP Cuisine :

- C2-2.3 : « Communiquer avec la clientèle ».



- Bac Pro « Cuisine » Organisation et production culinaire

C1-2. MAITRISER les bases de la cuisine

C1-2.2 Apprêter les matières premières

C1-3 CUISINER

C1-3.6 Réaliser les desserts

C1-4. DRESSER et DISTRIBUER les préparations

C1-4.1 Dresser et mettre en valeur les préparations

-Bac Pro Commercialisation et Services en Restauration

C1-1. PRENDRE EN CHARGE la clientèle

C1-1.5 Conseiller la clientèle, proposer une argumentation commerciale

C1-3. VENDRE des prestations

C1-3.1 Valoriser les produits

Pôle 5 : Démarche qualité en restauration

C5-2. Maintenir la qualité globale

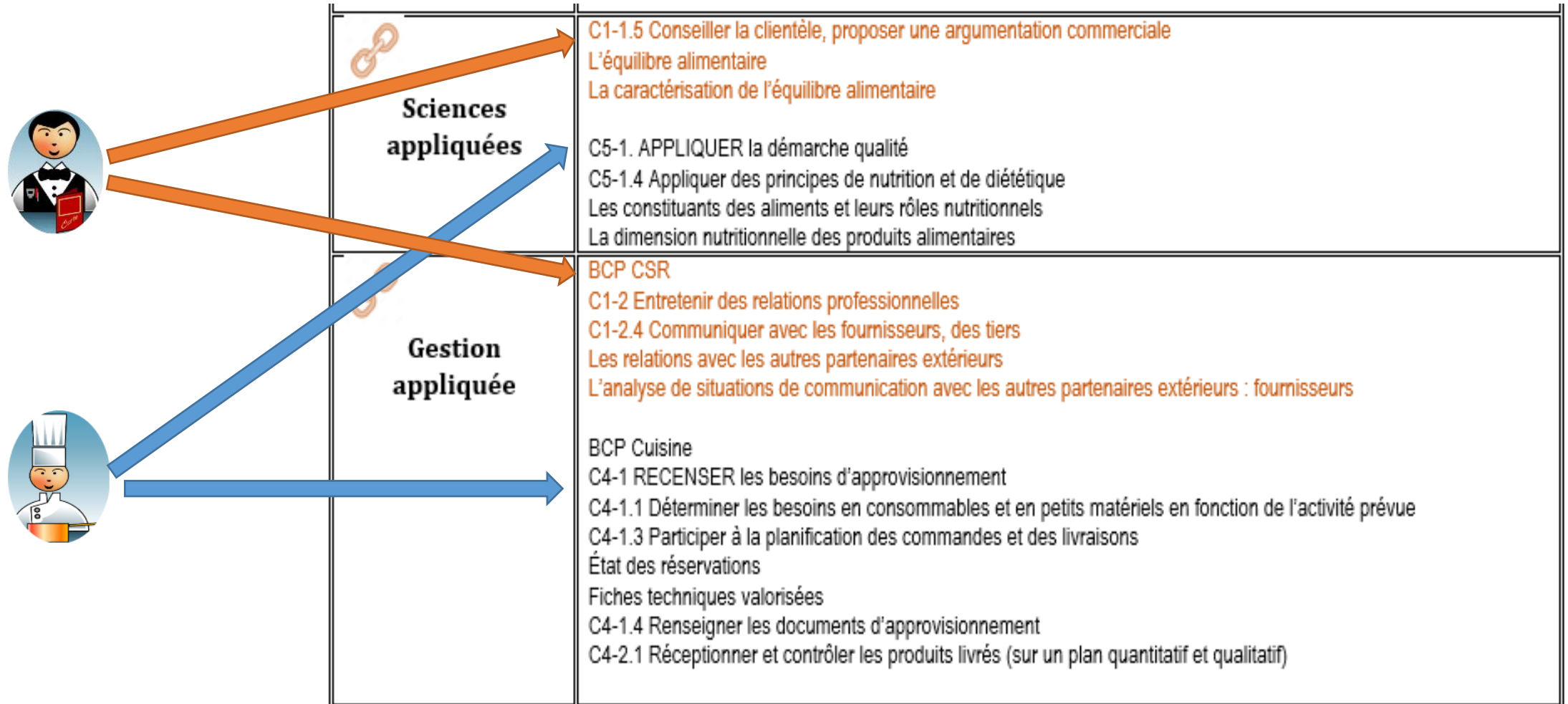
C5-2.1 Contrôler la qualité sanitaire des matières premières et des productions

C5-2.2 Contrôler la qualité organoleptique des matières premières et des productions

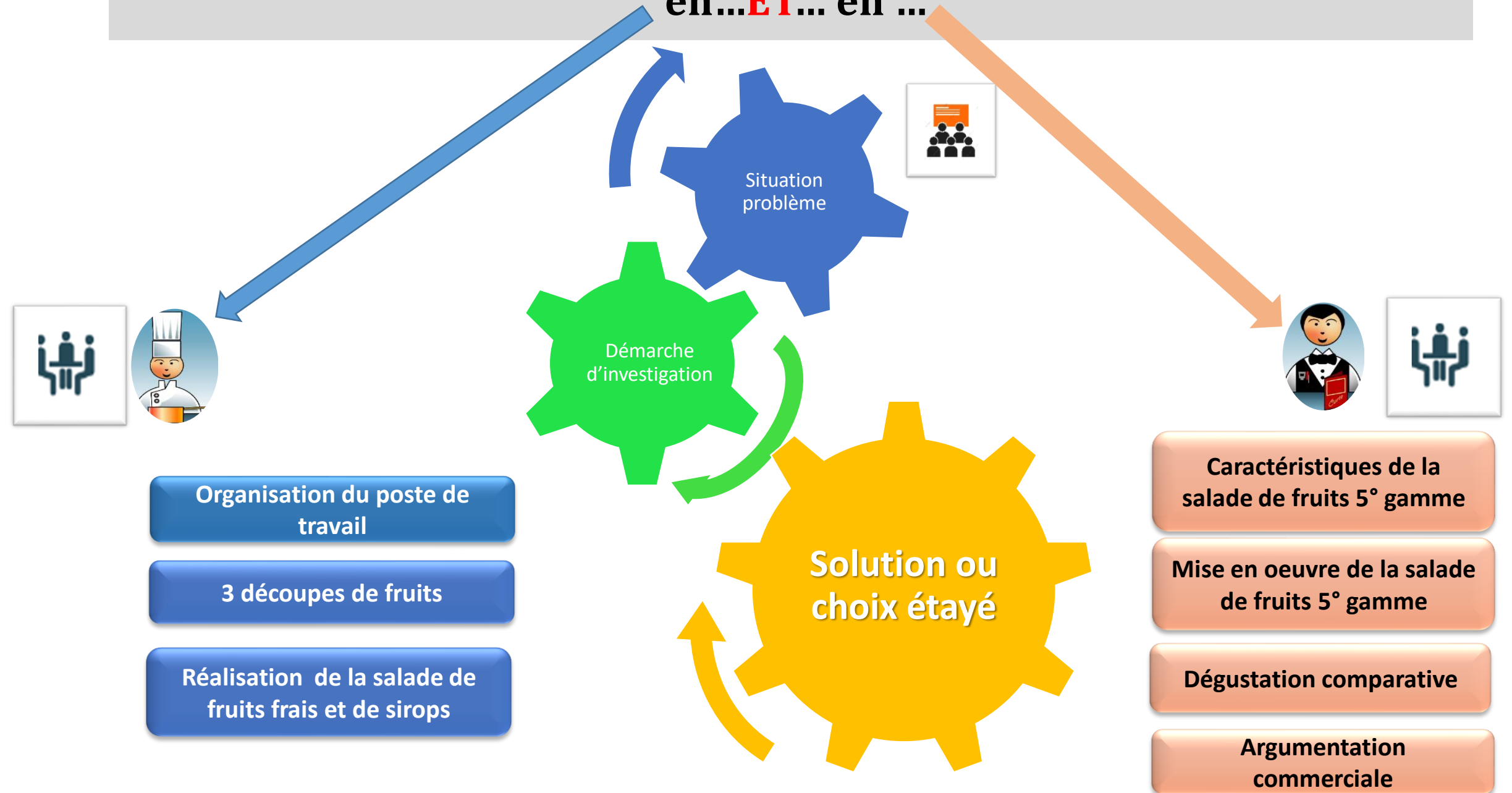
C5-2.3 Contrôler la qualité marchande des matières premières et des productions

Extrait des compétences développées lors de la séance

... et des savoirs associés

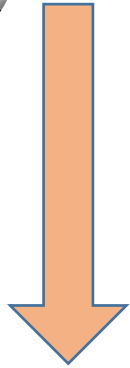


Une démarche raisonnée et des activités réalisées en...**ET**... en ...





Un choix à opérer et à argumenter



SALADE DE FRUITS FRAIS		SALADE DE FRUITS ELABOREE	
Qualité organoleptique			Qualité organoleptique
Temps de réalisation	• [Texte]	• [Texte]	Temps de réalisation
Difficulté de mise en oeuvre			Difficulté de mise en oeuvre
Coût matière portion	• [Texte]	• [Texte]	Coût matière portion

Rédiger ensuite une courte synthèse pour lui proposer et justifier votre choix de salade de fruits

SALADE DE FRUITS SELECTIONNEE :

.....

.....

.....

SYNTHESE

ARGUMENTATION



Décontextualisation et approfondissement



Les fruits sous signe de qualité et leur origine géographique



Les familles de fruits et leur saisonnalité



Les différentes gammes de produits alimentaires

L'approvisionnement et l'étiquetage des fruits



H+

ille des m



Dessert du jour

Mise en œuvre par des illustrations de séances pédagogiques (AET, TP)

Démarche – Création d'une situation professionnelle

2 semaines

AET 3h

AET 4h dont 2h en co-intervention

TP 6h

semaine A

Le mode de cuisson « sauter »
sauter une viande, sauter des fruits, proposer un argumentaire commercial

L'utilisation des matières grasses
- dans le cadre des cuissons (renforcement cuisson « sauter »)
- dans la commercialisation (beurres travaillés)



Mettre en œuvre la cuisson « sauter » (viande) : matériel, cuisson, choix matière grasse



- mettre en œuvre la cuisson « sauter »
- valoriser une viande sautée
- réaliser un produit d'accompagnement

semaine B

Les appoints de cuisson
respecter les appoints de cuisson, prendre une commande, communiquer au passe...

Les sauces émulsionnées froides
Préparer une sauce émulsionnée froide en cuisine ou face à la clientèle et en assurer le service



- Mettre en œuvre la cuisson « sauter » en veillant aux appoints de cuisson
- communiquer au passe
- réaliser une sauce émulsionnée froide



- prendre une commande avec « appoints de cuisson »
- communiquer au passe
- réaliser une sauce émulsionnée froide)

L'animation se fait par les 2 enseignants

Les élèves travaillent les mêmes compétences

Évite l'alternance une séance cuisine une séance salle sans lien entre les 2

Renforce la complémentarité entre les deux métiers

Les menus proposés permettent :
- la mise en situation des élèves face à la clientèle selon les thématiques abordées dans le contexte professionnel
- le renforcement des compétences travaillées en atelier expérimental

Séance pédagogique / enseignement professionnel sans client

Atelier expérimental technologie (3 heures)

Thème

Les appoints de cuisson

Respecter les appoints de cuisson, prendre une commande, communiquer au passe...

Un thème choisi ensemble.

Objectifs séance



- C1.2.11 Mettre en œuvre les cuissons :
 - les appoints de cuisson (bleu, saignant, à point, bien cuit)
- C2.2.2 Communiquer en situation de service avec le personnel de salle

- Identifications des facteurs de maîtrise d'un appoint de cuisson (temps, température, process, repères pratiques, expérience personnelle et professionnelle).
- Adéquation morceaux de viandes rouges à cuire, matériel, matières grasses utilisées .
- Identification des descripteurs lors d'un test organoleptique



- C1.1.3 Recueillir les besoins et attentes de la clientèle
- C1.1.6 Mesurer la satisfaction de la clientèle
- C1-2.2 Communiquer en situation de service avec la cuisine

Des compétences communes

Contexte professionnel (rappel)

Un contexte professionnel adapté

Brasserie « La viande de bœuf »



Vous travaillez à la brasserie « La viande de bœuf » ; votre polyvalence vous permet de travailler en cuisine et en salle. Spécialiste des viandes rouges, installé depuis déjà 35 ans sur Troyes, « La viande de bœuf » vous propose une cuisine traditionnelle élaborée à partir de produits frais et de saison. Parmi les plats que l'on retrouve sur la carte : l'onglet à l'échalote, l'onglet troyen, le steak à la forestière, mais également le filet au chaource.... Une gamme de produits d'accompagnement sublime les viandes : beurrés composés, sauces onctueuses...

Présentation de la séance : l'accroche

① Accroche

Les élèves analysent une vidéo projetée sur le service de viande avec appoints de cuisson.



Objectifs

Faire émerger

La problématique :

« *mécontentement du client* »

Le thème de la séance :

« *proposer aux clients des appoints de cuisson correspondants à leur commande.* »

Présentation de la séance : analyse de la situation

② Remue-méninges : analyse de la situation

Objectifs

Chaque élève analyse la situation et note sur un post-it une cause éventuelle du mécontentement du client. Les post-it sont mis au tableau puis classés par thématique similaire.



Analyser la situation

Emettre des hypothèses : identifier les causes potentielles du mécontentement du client. Ces hypothèses vont être vérifiées lors d'ateliers.

B. Erreur du serveur lors de la prise de commande

D. Le cuisinier n'a pas maîtrisé la cuisson des viandes

A. Le client ne connaît pas les appoints de cuisson

C. Problème de communication lors de l'annonce au passe

E. Le serveur méconnaît les appoints de cuisson.

L'élève acteur de la séquence



Rédaction des propositions
par les élèves



Les élèves rapportent les
propositions



Classement des post-it
pour identifier la
problématique

Où se situent les problèmes éventuels ?



Cuisine



Au passe



Salle de restaurant



Présentation de la séance : atelier cuisine



5 découvrir, expérimenter les 4 appoints de cuisson

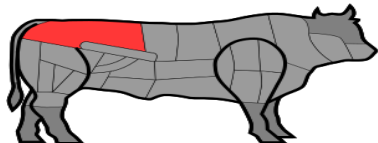
Objectifs

Les élèves réalisent les 4 appoints de cuisson et analysent la cuisson :

- température,
- temps de cuisson
- visuel
- sensation au toucher



Point techno



Vérifier les hypothèses

- chaque appoint de cuisson a-t-il une température à cœur bien précise ?
- le simple fait d'observer le morceau de viande, permet-il d'apprécier son appoint de cuisson ?
- le fait de toucher le morceau de viande pendant sa cuisson aide-t-il à identifier son appoint de cuisson ?
- le temps de cuisson a-t-il son importance ?

Présentation de la séance : atelier service



⑤ réaliser une prise de commande conforme et adaptée



Objectifs

Les élèves réalisent un jeu de rôle sur la prise de commande de steak avec appoints de cuisson :



1. sans prise de note, en s'appuyant uniquement sur la mémoire.



2. avec un bon.



3. avec une tablette numérique.

Identifier les limites et avantages des différentes méthodes de prise de commande.

Rédiger un protocole pour une prise de commande des appoints de cuisson efficace

Présentation de la séance : analyse organoleptique



⑥ Analyse organoleptique des cuissons réalisées

Objectifs

Les élèves réalisent une analyse organoleptique des 4 appoints de cuisson réalisés par le groupe 1 (support papier)

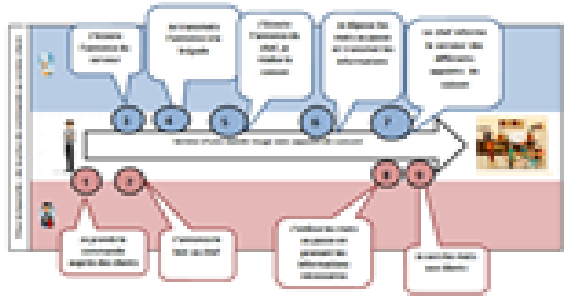
Identifier les caractéristiques organoleptiques des 4 appoints de cuisson.

Mesurer l'impact du temps de cuisson, de la température sur la qualité de la viande.

Présentation de la séance : synthèse

10 Synthèse

Objectifs



- Classer les étapes de service d'une viande
- Dégager les points de maîtrise de chacune

Compétence	Compétence	Compétence
...

- Rédaction des points de maîtrise avec les élèves

Compétence	Compétence	Compétence	Compétence
Maitrise technique : Maîtriser en place le matériel nécessaire à la cuisson « sauté » Maîtriser en cuisine la cuisson « sauté » Gérer les énergies (identification du lancement des cuissons) / (identification des cuissons pendant et après la cuisson) <i>(Cuissons sautées)</i>	Être à l'écoute de son interlocuteur : Se communiquer le main (interchangeur les différents appareils de cuisson pour qu'ils soient clairement identifiés (de façon verbale ou avec des pictos visuels))	Être capable de prendre une commande avec des appareils de cuisson et de servir les plats conformément aux choix des clients.	
...

- Envoi du document complété via ENT de l'établissement

Identifier et ordonnancer les étapes de service d'une viande avec appoint de cuisson (de la prise de commande jusqu'au service du client).

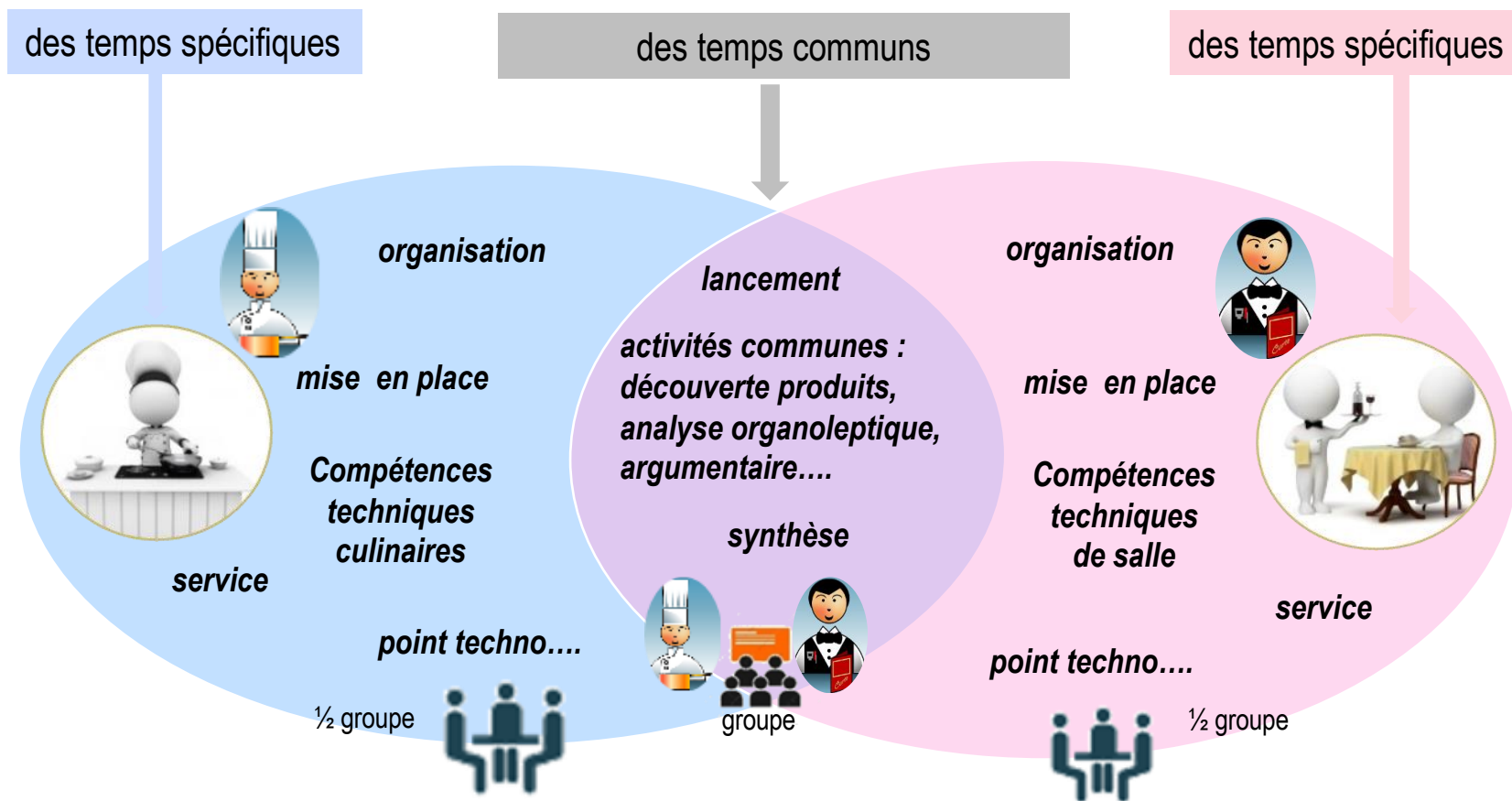
Faire émerger les points critiques,
Dégager :

- les protocoles de prise de commande et de cuisson des viandes
- les principes d'une communication efficace au passe.

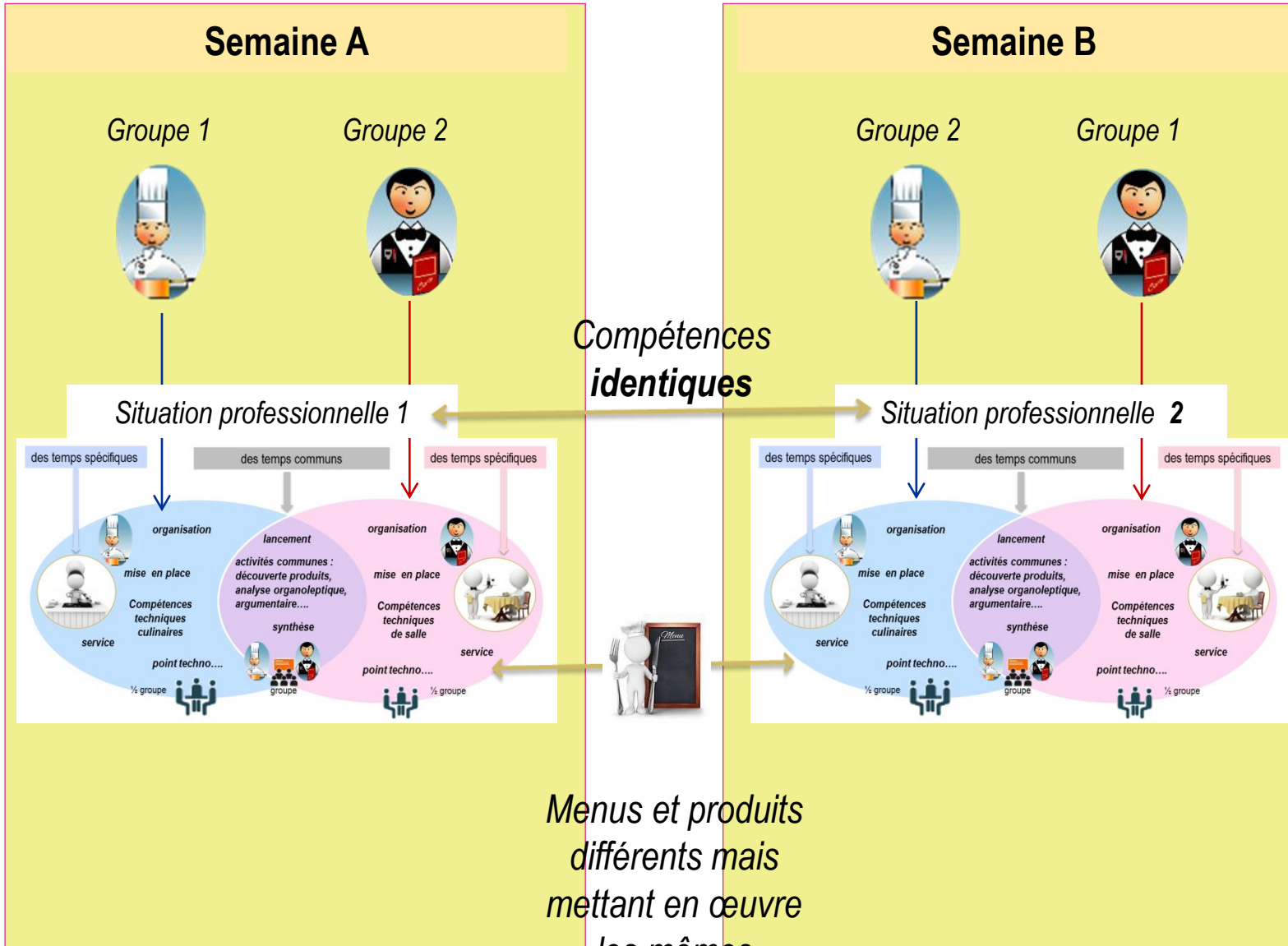
Dessert du jour

Mise en œuvre par des illustrations de séances pédagogiques (AET, TP)

Modalités pédagogiques : travaux pratiques (technologie)



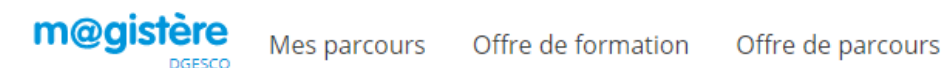
Modalités pédagogiques : travaux pratiques (technologie)



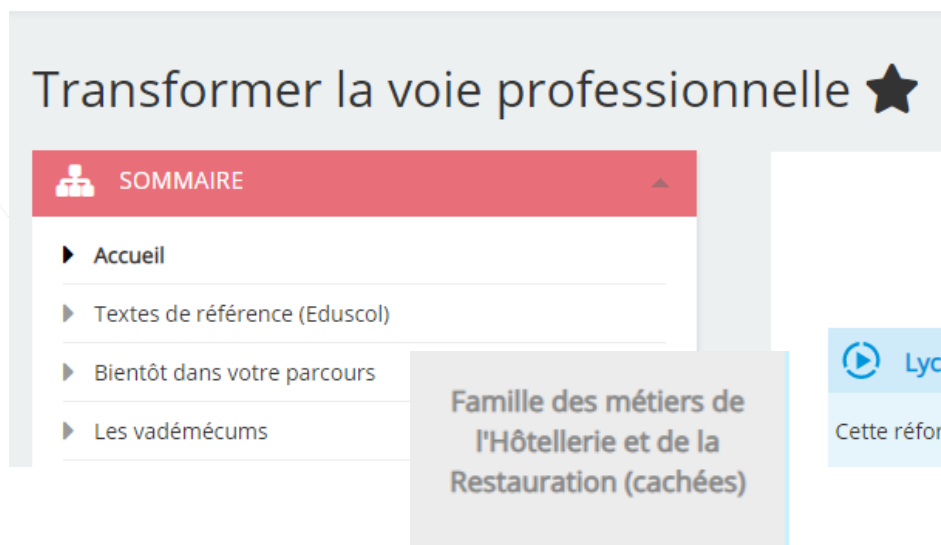
Sources et documentation



<http://www.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/spip.php?article3320>



<https://magistere.education.fr/ac-toulouse>



L'accès se faisant par l'application Arena avec vos identifiants académiques

- Puis rubrique « Transformer la voie professionnelle »

Un grand merci pour votre participation!

Nous vous souhaitons un bon travail de mise en place de cette transformation de la voie professionnelle

Prenez soin de vous!!