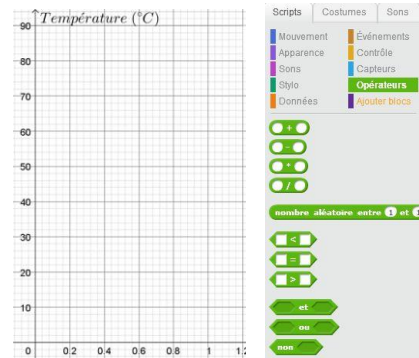
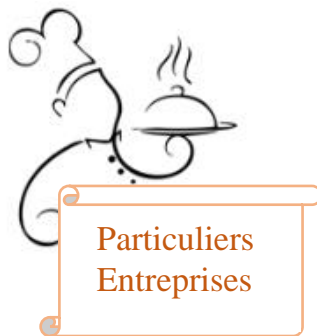


Séance de CO-intervention CAP Cuisine - Mathématiques



➔ Co-intervention, première partie : **SYNTHÈSE DE L'ATELIER EXPERIMENTAL**

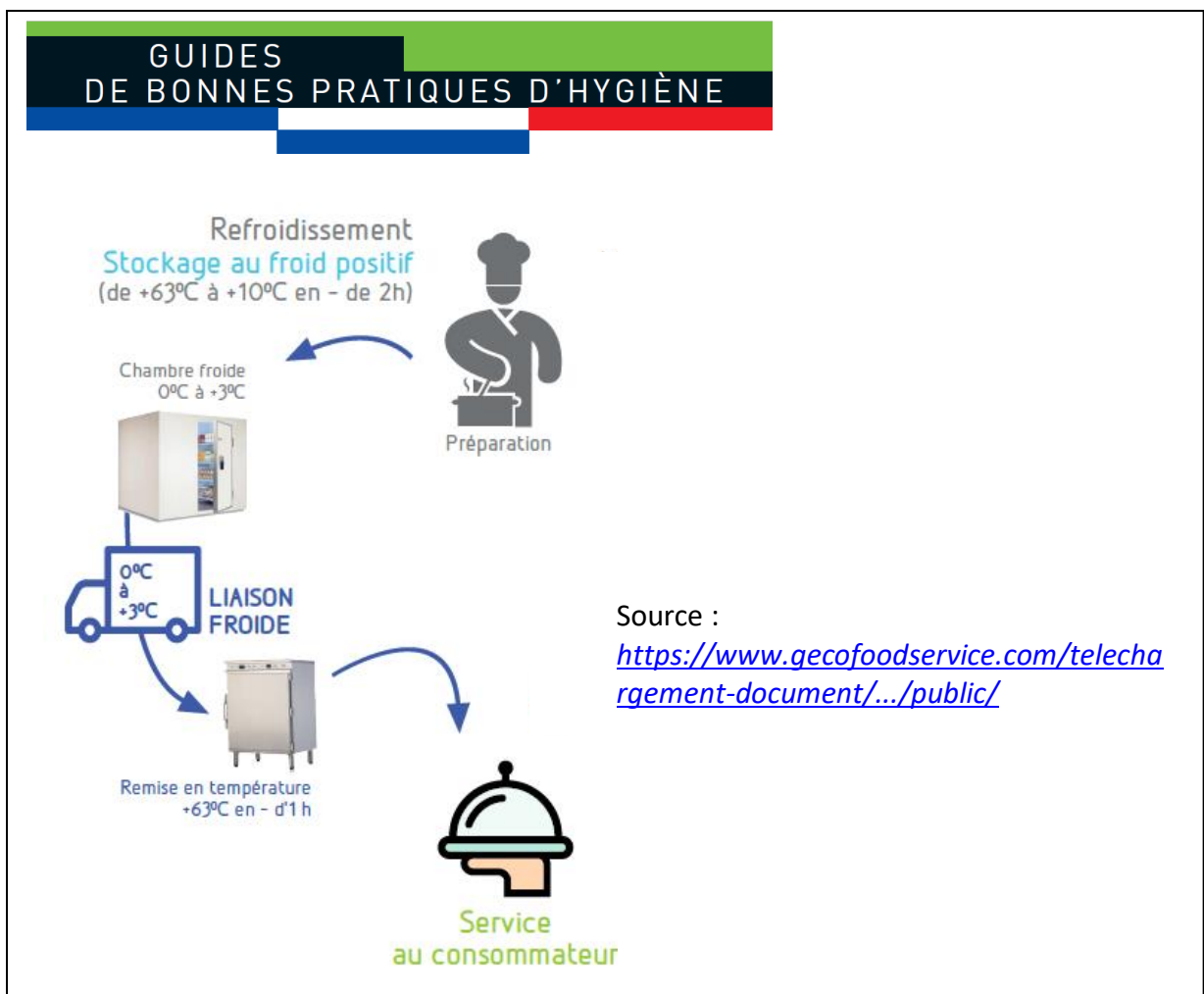
Votre chef de cuisine échange avec vous sur la réglementation en vigueur en matière de refroidissement des plats cuisinés, mais aussi de la remise en température de ces mêmes plats en vue de la consommation (**Documents 1 et 2**). À l'issue de l'atelier expérimental, vous disposez de :

- trois relevés de température pour la production mise en cellule de refroidissement,
- trois relevés de température pour la production remise en température.

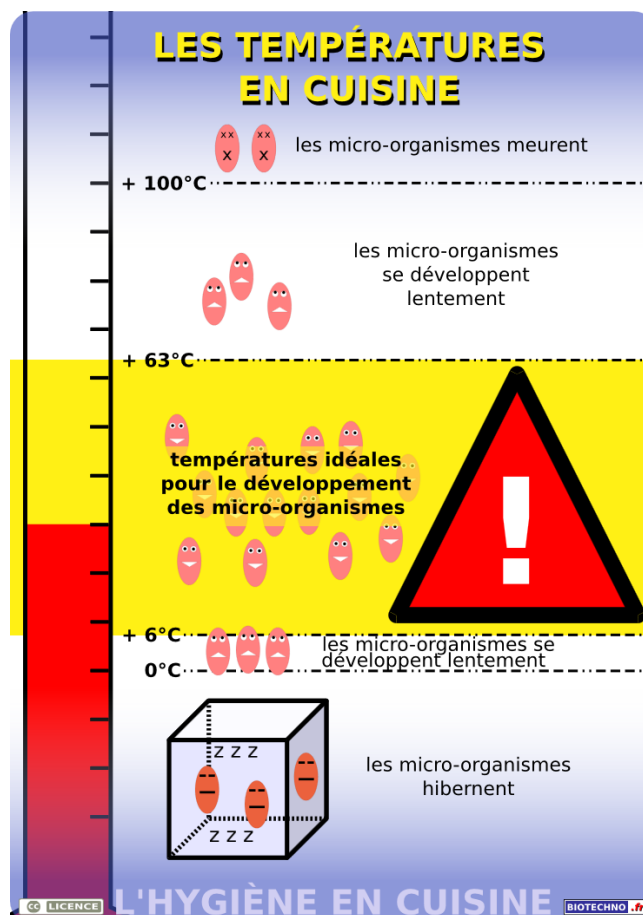
➔ Votre rôle

1. À l'aide du **document 1**, citer les règles à respecter à l'occasion d'une production en liaison froide (**ANNEXE 1**).
2. À l'aide du **document 2**, citer la raison pour laquelle il est important de respecter impérativement cette réglementation (**ANNEXE 1**).
3. En utilisant les températures relevées lors de l'atelier expérimental, proposer puis réaliser une méthode pour vérifier si la réglementation a été respectée (**ANNEXE 1**).
4. En cas de non-conformité avec la réglementation, indiquer les moyens d'y remédier.
5. Répondre aux QCM avec l'application plickers (**ANNEXE 3**).

DOCUMENT N°1



DOCUMENT N°2



Questionnaires :

[▶ Play Now](#) [✍ Edit Set](#) [+ Add to Queue](#)

[▶ CAPC1](#)

1
A quelle température doit on porter un plat préparé pour le conserver en liaison froide par la procédure du refroidissement rapide ?

- A 63°C
- B 10°C
- C 5°C
- D 3°C

2
De combien de temps au maximum dispose-t-on pour refroidir un plat de façon réglementaire ?

- A 1 h
- B 3 h
- C 2 h
- D 4 h

3
A quelle température doit on porter un plat préparé à l'avance pour la consommation ?

- A 52°C
- B 10°C
- C 63°C
- D 85°C

4
De combien de temps au maximum dispose-t-on pour remettre en température de consommation un plat préparé à l'avance de façon réglementaire ?

- A 30 mn
- B 1 h
- C 1 h 30
- D 2 h

5
Comment se nomme l'appareil utilisé pour le refroidissement rapide ?

- A Un réfrigérateur
- B Un congélateur
- C Une cellule
- D Un surgélateur

[▶ Play Now](#) [✍ Edit Set](#) [+ Add to Queue](#)

[▶ CAPC1](#)

1
Vous êtes rémunéré 10 € par heure. Après 1 h 30 de travail, combien avez-vous gagné ?

- A 1,3 €
- B 1,5 €
- C 13 €
- D 15 €

2
Votre journée de travail a commencé à 8h30 et s'est terminée à 18h avec une pause de 1 h 30. Quelle a été votre temps de travail ?

- A 9 h 30
- B 9 h
- C 8 h 30
- D 8 h

3
Combien d'heures/minutes /secondes se sont écoulées entre 7h34 et 15h50 ?

- A 14 h 15 mn
- B 8 h 16 mn
- C 16 h 8 mn
- D 8 h

4
Combien d'heures décimales se sont écoulées entre 7h30 et 10h ?

- A 3,5 h
- B 2,5 h
- C 2,3 h
- D 3,3 h

5
A 8h10 un plat était à 60 °C, à 8h41 il était à 45 °C. On peut affirmer que :

- A La température a baissé de 10 °C en 15 mn
- B La température a baissé de 15 °C en 15 mn
- C La température a baissé de 15 °C en 31 mn
- D La température a baissé de 10 °C en 28 mn

➤ Co-intervention, seconde partie : SUIVI JOURNALIER DES PLATS CUISINES

Votre chef de cuisine vous remet la fiche de suivi journalier des plats cuisinés stockés dans la chambre froide (**DOCUMENT 1**) ainsi qu'une documentation sur les températures de conservation (**DOCUMENT 2**). La température est relevée matin et soir par une même personne.


➤ Votre rôle

1. Contrôler la fiche de suivi, repérer une(des) anomalie(s) éventuelle(s) et justifier votre réponse (**ANNEXE 1**).
2. Compléter l'algorithme (**ANNEXE 1**) pour que l'utilisateur puisse entrer 10 températures et que Scratch retourne le nombre d'anomalies.

 **DOCUMENT 1 : Fiche de suivi journalier**

Semaine : 14 au 18/01/2019	Chambre froide réservée aux : Plats cuisinés	Valeurs cibles :
-------------------------------	---	------------------

	Lundi		Mardi		Mercredi		Jeudi		Vendredi		Samedi		Dimanche	
Matin/Soir	M	S	M	S	M	S	M	S	M	S	M	S	M	S
<i>Initiales op.</i>														
<i>Signature</i>														
+ 6 °C												X		
+ 5 °C														
+ 4 °C			X								X		X	
+ 3 °C		X		X	X	X	X	X		X				X
+ 2 °C	X							X	X					
+ 1 °C														
0 °C														
-1 °C														
-2 °C														
Anomalie	Oui <input type="checkbox"/> Non <input type="checkbox"/>	Oui <input type="checkbox"/> Non <input type="checkbox"/>	Oui <input type="checkbox"/> Non <input type="checkbox"/>	Oui <input type="checkbox"/> Non <input type="checkbox"/>	Oui <input type="checkbox"/> Non <input type="checkbox"/>	Oui <input type="checkbox"/> Non <input type="checkbox"/>	Oui <input type="checkbox"/> Non <input type="checkbox"/>	Oui <input type="checkbox"/> Non <input type="checkbox"/>	Oui <input type="checkbox"/> Non <input type="checkbox"/>	Oui <input type="checkbox"/> Non <input type="checkbox"/>	Oui <input type="checkbox"/> Non <input type="checkbox"/>	Oui <input type="checkbox"/> Non <input type="checkbox"/>	Oui <input type="checkbox"/> Non <input type="checkbox"/>	

 **DOCUMENT 2 : Tolérances et température de conservation**

	Aliments	Température conforme	Tolérance* Température (recommandation)	Température non conforme (Refus)
Surgelés	Crèmes glacées, glaces, viandes hachées et préparations de viandes congelées, produits de la pêche .	≤ -18°C	-17,9°C à -15°C	> -15°C
Congelés	Autres denrées alimentaires congelées	≤ -12°C	-11,9°C à -8,9°C	> -9°C
Produits frais	Viandes hachées. et préparations à base de viandes hachées ,viandes séparées mécaniquement ,Poissons sous glace,produits de crustacés et de mollusques cuits et réfrigérés.	≤ + 2°C		> + 2°C
	Viandes crues fraîches ,sous-vide, abats d'ongulés, poissons crus s/vides charcuteries s/vides, plats cuisinés, 5 ^{ème} gamme	≤ + 3°C	+ 3,1°C à + 4,9°C	> + 5°C
	Produits de 4 ^{ème} gamme, Préparations de viande,viandes d'ongulés , ovo-produits, lait cru et autres denrées très périssables	≤ + 4°C	+ 4,1°C à + 4,9°C	> + 5°C
	Produits laitiers et charcuteries cuites (saucisson,jambon cru)	≤ + 6°C	+6,1°C à +7,9°C	> + 8°C

Annexe 1



Chambre de stockage propre



Tenue de travail propre



Mains propres



Chambres froides
- positive (0°C à +4°C)
- négative (-18°C)

1. Contrôler la fiche de suivi, repérer une(des) anomalie(s) éventuelle(s) et justifier votre réponse en prenant appui sur des éléments des **documents 1 et 2**.

↳ Vous pourrez également compléter le document 1 (la ligne « Anomalie ») pour vous aider.

2. Compléter l'algorithme suivant pour que l'utilisateur puisse entrer 10 températures et que l'algorithme affiche le nombre d'anomalie.

Appeler le professeur avant de reporter sur le logiciel puis tester les valeurs du document 1.

The image shows a Scratch script designed to check for temperature anomalies over 10 iterations. The script starts with a 'mettre' block setting 'dépassement' to 0. A 'répéter 10 fois' loop contains the following logic:

- 'demander' block: A text input field for the user to enter a temperature, followed by 'et attendre'.
- 'si' block: A conditional check with an empty text input field. If true, it triggers an 'alors' block.
- 'alors' block: A 'mettre' block that increments 'dépassement' by 1.
- 'si' block: A second conditional check with an empty text input field. If true, it triggers an 'alors' block.
- 'alors' block: A 'dire' block with 'regroupe' blocks. The first 'regroupe' block contains 'La température a été dépassée', the second contains 'dépassement', and the final block contains 'fois'.
- 'sinon' block: A 'dire' block with an empty text input field.

The Scratch interface on the left shows the 'Opérateurs' category selected, with various mathematical and logical blocks visible.