

La fiche d'intention pédagogique, Mises en œuvre des filets de soles « bonne femme » Avec analyses organoleptiques

Atelier expérimental	Menu : <ul style="list-style-type: none"> • Filets de sole « bonne femme » 	
FICHE D'INTENTION PEDAGOGIQUE		
Date : 19/11/2010 Classe : 1ère Bac Pro 3ans Durée : 2 h	Pré-requis :	<ul style="list-style-type: none"> • réalisation d'un fumet de poisson • ciseler des échalotes • émincer des champignons • cuire à court mouillement
Objectifs de la séance	<ul style="list-style-type: none"> • glacer à la salamandre • réaliser une sauce vin blanc, à glacer • Etre capable de mettre en œuvre une analyse organoleptique d'un mets et y apporter des modifications si besoin 	
DEROULEMENT DE LA SEANCE		
Repères	Activité Professeur	Activité Elèves
14 h 00 ⇒	Appel des élèves Lancement au tableau Présente le thème, les objectifs et les documents élèves à remplir. Questionne sur les pré-requis Ecoute et valide les propositions des étudiants	Expriment leurs représentations autour des techniques abordées Répondent aux questions
14 h 15 ⇒	Répartit les élèves en 3 groupes de 4. (1 groupe par crème)	Mettent en place leur poste de travail, récupèrent leurs denrées.
14 h 20⇒	Organise un regroupement pour la projection de vidéos. <ul style="list-style-type: none"> • « filet de sole bonne femme », grâce à la fiche technique interactive 	Regardent, participent et réalisent les préliminaires et taillages nécessaires à la réalisation du plat
14 h 35 ⇒	Réitère les principes de réalisation du fumet de poisson	Réalisent après le professeur leur fumet de poisson
14 h 50 ⇒	Réexplique le plaquage et la réalisation de la cuisson à court mouillement.	Réalisent, après le professeur, leurs cuissons.
15h10⇒	Fait la démonstration de la sauce vin blanc	Regardent, écoutent.
15h20⇒	Met en place l'expérimentation des groupes d'élèves avec les 2 crèmes pour la réduction.	Ecoutent, réalisent la sauce vin blanc.
15h35⇒	Réunit les élèves pour analyser les résultats de la réduction	Regardent, expriment leurs avis sur la réduction
15h45⇒	Fait la démonstration du glaçage à la salamandre	Ecoutent, réalisent le glaçage.
15h50⇒	Fait la synthèse et organise l'analyse organoleptique du plat	Participent, puis dégustent et complètent la grille d'analyse organoleptique
16h00⇒	Fin de TA	

Document élève :

	IMAGES	CONSERVATION	TAUX MG	USAGES	VALEUR ENERGETIQUE /100G	COMPOSITION PRINCIPALE
Crème fraîche liquide fleurette		16 jours	33%	Crème fouettée, chantilly. Finitions de sauce	1311 KJ 318 K cal	Crème fraîche, émulsifiant, carraghénane.
Crème épaisse légère « sauce et cuisson »		28 jours	15 %	Sauces froides, sauces de mise en place, Gratins de légumes, Appareils crème prise.	702 KJ 169 K cal	Crème légère, amidon modifié, épaississants.
Crème uht entière supérieure 35%		70 jours	35%	Crème fouettée, chantilly, appareils crème prise. Emulsion, déglacage des sauces.	1382 KJ 335 K cal	Crème de lait, stabilisant, émulsifiants
Crème fraîche épaisse d'Isigny AOP 40%		20 jours	40%	Sauces chaudes de mise en place, Gratins, Appareils crème prise.	1548 KJ 376 K cal	Crème AOP Isigny, ferments lactiques.
Crème UHT légère liquide « liaison et cuisson »		70 jours	18%	Sauce de mise en place. Quiches, crème, tartes. Farce mousseline, quenelles	793 KJ 192 K cal	Crème légère, émulsifiant, amidon modifié, stabilisants
Crème UHT légère liquide « réduction express »		70 jours	18%	Cuissons au four, Appareils crème prise farce mousseline, quenelles.	793 KJ 192 K cal	Crème légère, amidon modifié, émulsifiants, stabilisants.

En fonction de l'analyse récapitulative ci-jointe, vous complétez le tableau suivant :

		Concept de restauration visé	explication	Points d'intérêts (économiques, nutritionnels...)	explication
Crème fraîche liquide fleurette					
Crème épaisse légère « sauce et cuisson »					
Crème uht entière supérieure 35%					
Crème fraîche épaisse d'Isigny AOP 40%					
Crème UHT légère liquide « liaison et cuisson »					

Descripteurs pour test organoleptique

Aspect :

Couleur :

vive, terne, mate,
brillante, claire, foncée,
naturelle, opaque,
translucide, trouble,
oxydée

Blanc : laiteux, crème,
argenté

Jaune : citron, œuf, doré,

Rouge : vermillon,
écarlate, violacé

Brun :

Forme :

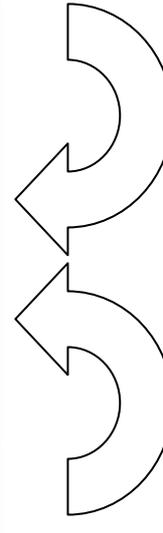
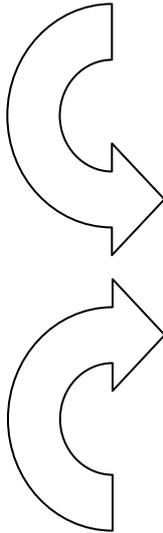
Régulière, soufflée,

Consistance :

Aérée, dissociée, épaisse,
fluide, granuleuse,
liquide, homogène,
nappante, lisse, limpide,

Odeur :

fruitée, florale, épicée,
boisée, fumée, d'algues,
de poissons, d'herbes,
typée, ammoniacale,
chimique, plastique,
acidulée, alcoolisée,
brulée, caramélisée,
condimentée, faisandée,
inodore, levure, poivrée,
rance, torréfiée,



Texture :

adhérente, al dente,
cassante, collante,
cordée, crémeuse,
croquante, croustillant,
dure, élastique, fondante,
froide, chaude, friable,
gélatineuse, granuleuse,
grumeleuse, homogène,
huileuse, juteuse, lisse,
légère, long en bouche,
maigre, molle, moelleuse,
sèche, solide, souple,
velouté

Saveur :

base : salée, sucrée,
acide, amère, aigre,
âcre, alcoolisée, anisée,
astringente, brûlante,
épicée, farineuse, fumée,
fruitée, florale, potagère,
animale, lactée,
métallique, chimique

Test organoleptique de la sauce crémeuse

(Voir les résultats d'expérimentation de la fiche technique interactive)

Doc élève :

	Crème Fraîche épaisse légère	Crème UHT Liquide légère
Aspect avant réduction		
Aspect après réduction		
Aspect après glaçage		

	Crème Fraîche épaisse légère	Crème UHT Liquide légère
Odeur avant réduction		
Odeur après réduction		
Odeur après glaçage		

	Crème Fraîche épaisse légère	Crème UHT Liquide légère
Texture avant réduction		
Texture après réduction		
Texture après glaçage		

	Crème Fraîche épaisse légère	Crème UHT Liquide légère
Saveur après glaçage		

La fiche d'intention pédagogique, Mises en œuvre des flans de légumes Avec analyses organoleptiques

Atelier expérimental	Menu : <ul style="list-style-type: none"> • flans de légumes (carottes, choux fleur, courgettes) 	
FICHE D'INTENTION PEDAGOGIQUE		
Date : 12/11/2010 Classe : 2nde Bac Pro 3ans Durée : 2 h	Pré-requis :	<ul style="list-style-type: none"> • laver et éplucher des légumes (vidéo « éplucher et laver des carottes ») • cuire un légume à l'anglaise (vidéo « cuire à l'anglaise ») • chemiser un moule
Objectifs de la séance	<ul style="list-style-type: none"> • réaliser un appareil à crème prise salé • réaliser des purées de légumes • Cuire au bain marie • Etre capable de mettre en œuvre une analyse organoleptique d'un mets et y apporter des modifications si besoin 	
DEROULEMENT DE LA SEANCE		
Repères	Activité Professeur	Activité Elèves
16 h 00 ⇒	Appel des élèves Lancement au tableau Présente le thème, les objectifs et les documents élèves à remplir. Questionne sur les pré-requis Ecoute et valide les propositions des étudiants	Expriment leurs représentations autour des techniques abordées Répondent aux questions
16 h 15 ⇒	Répartit les élèves en 3 groupes de 4. (1 groupe par crème)	Mettent en place leur poste de travail, récupèrent leurs denrées.
16 h 20⇒	Organise un regroupement pour la projection des vidéos, cf fiches interactives <ul style="list-style-type: none"> • « éplucher et laver des carottes » • « cuire à l'anglaise » 	Regardent, participent et mettent en application, par groupe en fonction du légume choisi par le groupe
16 h 40 ⇒	Fait la démonstration de la purée de légumes	Réalisent après le professeur leur purée de légumes
16 h 55 ⇒	Fait la démonstration de l'appareil à crème prise et de la réalisation des flans avec les deux crèmes (cf fiche technique interactive)	Réalisent, après le professeur, leurs flans.
17h10⇒	Réexplique le chemisage du moule, puis fait la démonstration de la cuisson au bain marie.	Chemisent les moules et remplissent les moules.
17h25⇒	Rassemble les élèves pour organiser la fin de la TA.	Ecoutent, réalisent le nettoyage et la remise en état des locaux.
17h40⇒	Regroupement et explication du rôle de la crème dans le flan de légumes	Ecoutent
17h50⇒	Fait la synthèse et organise l'analyse organoleptique des flans	Participent, puis dégustent et complètent la grille d'analyse organoleptique
18h00⇒	Fin de TA	

Descripteurs pour test organoleptique

Aspect :

Couleur :

vive, terne, mate,
brillante, claire, foncée,
naturelle, opaque,
translucide, trouble,
oxydée

Blanc : laiteux, crème,
argenté

Jaune : citron, œuf, doré,

Rouge : vermillon,
écarlate, violacé

Brun :

Forme :

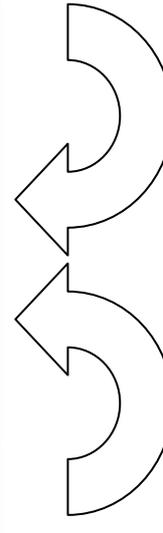
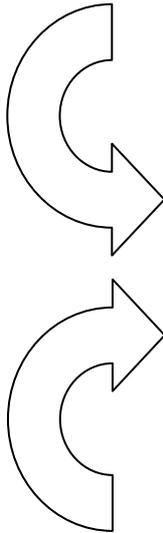
Régulière, soufflée,

Consistance :

Aérée, dissociée, épaisse,
fluide, granuleuse,
liquide, homogène,
nappante, lisse, limpide,

Odeur :

fruitée, florale, épicée,
boisée, fumée, d'algues,
de poissons, d'herbes,
typée, ammoniacale,
chimique, plastique,
acidulée, alcoolisée,
brulée, caramélisée,
condimentée, faisandée,
inodore, levure, poivrée,
rance, torréfiée,



Texture :

adhérente, al dente,
cassante, collante,
cordée, crémeuse,
croquante, croustillante,
dure, élastique, fondante,
froide, chaude, friable,
gélatineuse, granuleuse,
grumeleuse, homogène,
huileuse, juteuse, lisse,
légère, longue en bouche,
maigre, molle, moelleuse,
sèche, solide, souple,
veloutée

Saveur :

base : salée, sucrée,
acide, amère, aigre,
âcre, alcoolisée, anisée,
astringente, brûlante,
épicée, farineuse, fumée,
fruitée, florale, potagère,
animale, lactée,
métallique, chimique

Test organoleptique des flans de légumes

(Voir les résultats d'expérimentation de la fiche technique interactive)

Doc élève :

	Crème Fraîche épaisse légère	Crème UHT Liquide légère
Aspect visuel de l'appareil à crème prise		
Aspect visuel des flans cuits		
Aspect visuel de l'appareil à crème prise		

	Crème Fraîche épaisse légère	Crème UHT Liquide légère
Odeur de l'appareil à crème prise		
Odeur des flans cuits		
Odeur de l'appareil à crème prise		

	Crème Fraîche épaisse légère	Crème UHT Liquide légère
Texture de l'appareil à crème prise		
Texture des flans cuits		
Texture de l'appareil à crème prise		

	Crème Fraîche épaisse légère	Crème UHT Liquide légère
Saveur de l'appareil à crème prise		
Saveur des flans cuits		