

Fiche d'intentions pédagogiques

Date : Mardi 31 janvier 2012		Thème : Connaître les crèmes pour bien les utiliser "Foisonner une crème"	Cours : Pratique professionnel en atelier expérimental	
Classe : 2 CUI 1ère CAP cuisine			Référentiels : CAP cuisine	
Durée : 1H 30			Co-animation Professeur de cuisine et de sciences appliquées	
Referentiels : Distinguer et connaître les différents types de crèmes et leurs utilisations selon les recettes mises en œuvre. Appréhender les propriétés physicochimiques (SA) et par conséquent les pouvoirs technologiques de chaque crème, en cuisine comme en pâtisserie				
Objectifs pédagogiques : Identifier et foisonner une crème. Analyser et choisir la crème adaptée. Choisir et comprendre l'utilité d'une variété de crème par rapport aux exigences d'une recette.				
Pré requis: Choux à la chantilly, Forêt noire.				
Produits fournis par avance : Aucun				
Horaires	Film de la démarche pédagogique	activités professeurs de cuisine et de SA	activités élèves	Moyens prévus
3	Appel	Procèdent à l'appel	Répondent à leur nom, se lavent les mains	TNI, Logiciel PRONOTE
10	Présentation de la séance	Expliquent les objectifs et les choix des crèmes, rappel des pré-requis Coût matière : (voir les prix sur le portail de fiches interactives)	Écoute, participent au rappel des pré requis, et questionnent pour le choix des crèmes	TNI, fiches produits des crèmes liquides (à 18% et 35%)
15	Phase d'analyse fonctionnelle Analyser la situation et le produit fini. Description des exigences, du produit attendu et des standards de qualité	Observent, guident dans l'analyse, expliquent	Écoute, observent, questionnent, réalisent l'analyse sensorielle simple de deux produits finis, un élève au tableau	Deux produits finis : une crème fouettée réussie et une autre échouée, TNI (fiche d'analyse)
10	Phase d'expérimentation Organiser les ateliers, le groupe est divisé en sous-groupe (3), nommer le rapporteur	Constituent les groupes et donnent leurs missions Coordonner et recentrer le travail des élèves	Groupe 1 : foisonner 1/2 l de crème à 35% de MG sur glace pilée au fouet Groupe 2 : foisonner 1/2 l de crème à 35% à température ambiante au fouet Groupe 3 : foisonner 1/2 l de crème à 18% de MG sur glace pilée au fouet	Fiche de protocole, matériel, chronomètre, thermomètre, produit.
20	Analyse critique	A partir de la fiche d'observation, on mène des analyses du travail de groupe réalisé	Le rapporteur de chaque groupe restitue le travail du groupe. Les autres observent et mènent des analyses du travail réalisé.	Produit réalisé, fiche d'observation.
10	Phase d'application Tous les élèves foisonnent sur glace pilée avec une crème à 35% stocker au frais	Observent, remédient	Réalisent	Matériel et produit.
10	Nettoyage et rangement de l'atelier	Observent, remédient	Rangent et nettoient l'atelier	Fiche d'auto-contrôle HACCP
10	Phase de synthèse	Conclusion sur les résultats obtenus, moments difficiles et positifs Transfert sur des applications culinaires possible. Utilisation de la crème liquide avec d'autres outils : pacojet, syphon (démonstration)	Surlignent, écoutent, participent. Transfert possible sur des applications culinaires.	Fiche d'analyse technique Fiches techniques interactives : Savarin chantilly Mousse au chocolat, forêt noire Vidéogrammes : crème fouettée, crème au pacojet. Espace Numérique de Travail (ENT)
2	Annonce du cours suivant	Les réductions de crèmes		