

# ATELIER EXPÉRIMENTAL « JUS DE VEAU CORSÉ »

## FILM 1 : début de l'atelier

Temps	Action	Commentaire
00':10''	Commencer la phase 1. Se laver les mains	1 groupe de Bac Pro (2 seconde) arrive dans l'atelier.
00':24''	Faire l'appel	Au TNI (Tableau Numérique interactif) installé en cuisine : appel sur l'ENT.(Environnement Numérique de Travail)
00':31''	Présenter du thème de l'atelier expérimental	Thème : réaliser un jus corsé de veau. Prérequis : les fonds et leurs usages. Rappel avec le visionnage d'extraits de la réalisation d'un fonds de volaille (déjà réalisé)
01':58''	Comparer un fonds de veau traditionnel et le fonds de veau naturel Nestlé Chef. Analyser les deux produits : analyse sensorielle	Fonds de veau traditionnel cuit six heures réalisé la veille. Voir la vidéo : <a href="http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/Fonds-brun-de-veau-traditionnel">http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/Fonds-brun-de-veau-traditionnel</a>  Fonds naturel Nestlé Chef cuit douze heures : <a href="http://www.chef-professional.com/range/inspiration/fondsnaturelschef/">http://www.chef-professional.com/range/inspiration/fondsnaturelschef/</a>  Les élèves observent, et réalisent l'analyse. Ils utilisent le document fourni par le professeur et notent leurs appréciations.
04':30''	Réaliser l'analyse sensorielle	Le professeur utilise le TNI pour présenter la méthodologie de dégustation en respectant les consignes d'hygiène (utiliser deux cuillères, une pour se servir et remplir la deuxième cuillère de dégustation). Utilisation du document « fiche d'analyse sensorielle ». Ce document est construit avec des descripteurs spécifiques aux fonds et sauces.
05':06''	Déguster les deux fonds de veau : olfaction, aspect, consistance, goût.	Le professeur laisse un élève conduire son analyse, en autonomie, mais lui rappelle de s'aider des descripteurs écrits dans le document
06':31''	Communiquer les consignes.	Un élève de chaque groupe détaille la seule différence entre les trois protocoles de réalisation : le mouillement. <ul style="list-style-type: none"><li>• <b>Atelier 1 : mouiller au fonds traditionnel</b></li><li>• <b>Atelier 2 : mouiller au fonds naturel Nestlé Chef</b></li><li>• <b>Atelier 3 : mouiller à l'eau</b></li></ul> Cet élève sera aussi le rapporteur de son group lors de la synthèse finale.
07':14''	Présenter de la fiche interactive « Jus de veau corsé »	La fiche <a href="http://www.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/fiches/?id=212">http://www.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/fiches/?id=212</a> permet d'accéder à des informations pour aller plus loin dans l'approfondissement des techniques. Laurent Nadiras fait le lien avec la séance de technologie et aide les élèves à situer les morceaux du veau utilisés. Il utilise pour cela l'outil numérique (Web et TNI). Présentation de la procédure de mise en œuvre au TNI avec la fiche interactive. Laurent Nadiras insiste sur les points clés du protocole : le mouillement, la coloration des morceaux de tendrons, l'allure de cuisson et sa durée.
09':44''	Finir la phase 1	Le professeur invite les élèves à débiter la phase 2 – l'expérimentation

Voir l'atelier expérimental : « [Réaliser un jus corsé](#) »