

ATELIER EXPÉRIMENTAL « JUS DE VEAU CORSÉ »

FILM 3 : synthèse et transferts

Temps	Action	Commentaire						
00':10''	Débuter la phase 3 Commencer la synthèse	Les trois jus sont en train de mijoter. On ne peut pas attendre 3 heures la fin de la cuisson. La synthèse va se faire en utilisant trois jus réalisés la veille dans des conditions identiques aux trois protocoles expérimentés.						
01':00''	Présenter les trois jus.	Le professeur explique pourquoi on n'attend pas et il présente les trois jus conditionnés sous vide.						
01':39''	Déterminer un delta de quantité finie	L'observation permet aux élèves de constater que la quantité finie diffère avec la nature du mouillement. Donc, à travail égal et avec un coût égal de tendrons, de garniture et d'énergie, on n'obtient pas la même quantité de jus corsé, ce qu'un élève traduit par : « on pourra faire un plus grand service » si on utilise du fonds par rapport à l'eau.						
02':02''	Ouvrir les sacs	On va terminer les jus : réduire et monter les jus avec la graisse de cuisson.						
03':06''	Analyser les jus	Le travail est fait à l'aide des fiches d'analyse. Les élèves ne sont pas habitués à ces saveurs fortes. Ils arrivent à déterminer des différences qui justifieraient des usages différents et surtout à des niveaux de prestations différents : <table style="margin-left: 40px; border: none;"> <tr> <td style="vertical-align: middle;"> <ul style="list-style-type: none">  Restauration gastronomique  Brasserie de luxe </td> <td style="font-size: 3em; vertical-align: middle; padding: 0 10px;">}</td> <td style="vertical-align: middle;">jus obtenus avec les fonds</td> </tr> <tr> <td style="vertical-align: middle;"> <ul style="list-style-type: none">  Restauration moyenne gamme  Brasserie courante </td> <td style="font-size: 3em; vertical-align: middle; padding: 0 10px;">}</td> <td style="vertical-align: middle;">jus obtenus avec l'eau</td> </tr> </table>	<ul style="list-style-type: none">  Restauration gastronomique  Brasserie de luxe 	}	jus obtenus avec les fonds	<ul style="list-style-type: none">  Restauration moyenne gamme  Brasserie courante 	}	jus obtenus avec l'eau
<ul style="list-style-type: none">  Restauration gastronomique  Brasserie de luxe 	}	jus obtenus avec les fonds						
<ul style="list-style-type: none">  Restauration moyenne gamme  Brasserie courante 	}	jus obtenus avec l'eau						
05':20''	Utiliser les jus corsés	Mise en œuvre d'une application : « Médaillons de veau sautés ». Fiche interactive au TNI Situation du filet mignon sur le veau Rappel sur le détail des médaillons						
06':31''	Accueillir un Chef	Un chef va réaliser des dressages modernes avec les mêmes ingrédients que les élèves et en même temps qu'eux.						
08':12''	Présenter les assiettes dressées	Les élèves ont réalisé de belles prestations en autonomie.						
08':35''	Présenter la gamme des fonds PAI (Produits Alimentaires Intermédiaire)	Les élèves connaissent les différents fonds. Ils savent adapter chaque gamme à un niveau de prestation et donc à un type de restauration. Ces constats leur permettent de faire le lien avec la technologie et les gammes de produits.						
11' :00''	Transférer depuis le référentiel vers le métier	Les élèves réalisent qu'ils sont à la croisée des chemins entre l'apprentissage et la production en entreprise ; les deux champs leurs semblent soudain très proches... Le professeur démontre aux élèves la nécessité des ateliers expérimentaux pour se forger sa propre opinion.						
12' :41''	Présenter le cours suivant Finir la phase 3	Le professeur invite les élèves à débiter la phase 2 – l'expérimentation						

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